

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Cake aux légumes

Betteraves vinaigrette

Salade verte, Edam et Gouda

Carottes râpées vinaigrette



Asperges, œuf et tomates

Potage de potimarron

La Coleslaw

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco

Haricots panachés

Purée

Jambon braisé

Pâtes

Gratin de blettes

Couscous

Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes

Epinards à la crème

Pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Crêpe (Chandeleur)

Tarte au citron meringuée

Fruit frais



Fromage blanc aux Spéculoos

Yaourt



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées 

Pâtes au surimi et poivrons

Haricots rouges, ananas et maïs

2ème temps d'animation

Potage

Salade au Bleu 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Purée

Ratatouille

Colin sauce à la ciboulette

Jeunes carottes

Riz

Boulettes de bœuf

Semoule

Gratin de chou-fleur

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt velouté

Laitage

Fruit frais Fruit frais 

Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Endives aux pommes



Carottes râpées à l'orange



Chou rouge aux pommes



Potage de légumes

Salade aux lardons



Pommes de terre au thon tomate

Toast aux sardines et salade verte

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de dinde à la crème

Pâtes

Brocolis au beurre

Boeuf au paprika

Haricots verts

Boullgour aux petits légumes

Rôti de porc Dijonnaise

Pommes rissolées

Poêlée Forestière

Poisson pané

Ratatouille

Riz Créole

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Chocolat liégeois

Yaourt

Beignet

Far breton

Fromage blanc et copeaux de chocolat

Entremets au praliné

Fruit frais



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**Produits locaux**

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffraut - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**