

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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles

Pommes de terre à
l'ananas et avocatChou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis

Pamplemousse

Saucissons panachés

Macédoine au jambon

Potage

Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESFilet de merlu pané au
citron

Julienne de légumes

Semoule

Hachis parmentier

Salade verte



Paëlla

Rôti de porc à la
dijonnaise

Gratin de chou-fleur

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais

Flan au caramel

Fromage blanc aux
framboises

Fruit frais



Galette des rois

Tiramisu



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

Carottes râpées



Champignons à la grecque

Crêpe au fromage

Pommes de terre, museau et oignons

Crème de potiron

Piémontaise aux pommes Granny



Mousse de foie

Poisson à la parisienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin Savoyard

Salade verte



Bœuf façon Thaï

Légumes du wok

Riz créole

Saucisse grillée

Lentilles

Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés

Boulogne aux petits légumes

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Duo de fromage blanc et compote

Milk shake

Riz au lait

Pâtisserie à l'abricot

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

Pâtes, dés de volaille et
maïs

Riz au thon

Carottes et chou râpés



Radis noir, pommes
Granny et vinaigrette
sauce soja



Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de
palmiers

Potage de légumes

Carottes aux raisins

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Flageolets

Filet de dinde aux
pommes

Pommes rissolées

Poêlée basquaise

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Tortis

Poisson du jour

Purée

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Fruit frais



Chou à la crème

Tarte au citron

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

Chou chinois au jambon
et à l'emmental 

Endives, jambon, œuf et
tomates

Riz au surimi

Piémontaise

Potage de légumes

Salade croquante à la
Mimolette 

Taboulé

Pâtes au surimi

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Pilon de poulet sauce
tex mex

Petits pois et carottes

Semoule

Mijoté de porc au miel

Haricots blancs

Julienne de légumes

Dos de colin meunière

Carottes vichy

Pommes de terre rôties

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Fromage blanc

Muffin aux pépites

Tiramisu



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 !