

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Chou blanc au jambon et fromage  Carottes râpées 	Râpé de légumes  Salade au Bleu 	Pâté de campagne Salade piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Cordon bleu Purée Boudin noir	Carbonara Pennes regate	Poisson du jour Riz Endives braisées
PRODUIT LAITIER		Cordon bleu	Fromage	Fromage
DESSERTS		Yaourt velouté Oeufs au lait	Entremets au chocolat Chou fleur au gratin	Fruit frais 

 **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.**

 **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



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 à l'orange  Betteraves vinaigrette	Crêpe au fromage Macédoine de légumes au thon	Salade César  Radis 	Concombre au fromage de brebis  Pêche au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de dinde à la crème Choux de Bruxelles Frites	Mijoté de porc sauce Dijonnaise Petits pois Semoule	Chili con carné Riz / Haricots rouges	Gratin de poisson Purée de légumes Pommes de terre rôties
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau aux pommes Gratin de fruits

 **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.**

 **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



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, maïs et vinaigrette balsamique  Champignons à la crème	Salade, tomates et fromage de brebis  Chou-fleur vinaigrette	Jeudi de l'Ascension	Rillettes et cornichons Tarte à la tomate et fromage de chèvre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Mini penne Céleri braisé	Bœuf à la provençale Petits pois et carottes Purée		Dos de lieu au cumin Épinards Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Muffin au chocolat Pomme cuite sur pain d'épices		Fruit frais  Salade de fruits frais 

 **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.**

 **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



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	Macédoine de légumes Concombre à la grecque	Salade de pommes de terre mimosa, oignons et persil Quiche aux légumes	Carottes râpées et courgettes au curry  Salade de poulet, petits pois et tomates 	Salade verte, Edam et Gouda  Salade de cœurs de palmiers
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus Haricots panachés	Boulettes de bœuf Poêlée du chef	Dos de colin meunière Gratin de brocolis et mozzarella Riz	Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) Pommes rissolées Pipérade basquaise
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Riz au lait Gâteau au fromage blanc	Far breton Brownie	Fruit frais 

 **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.**

 **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



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	Lundi de Pentecôte	Concombre et fromage de brebis  Chou blanc aux lardons 	Salade de pâtes, poulet et mozzarella Toast au thon	Tomates au fromage à l'huile d'olive  Carottes aux raisins 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Viennoise de volaille Haricots verts Pâtes	Fondant de porc sauce dijonnaise Carottes glacées Frites	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS		Fruit frais 	Chou à la crème Clafoutis aux pépites	Compote de fruits Salade de fruits

 **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.**

 **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



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	Pommes de terre, jambon et tomates  Cake aux légumes	Crêpe au fromage Taboulé	3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!	Pâté de foie Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois à la française Boulgour	Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage Purée		Carbonara de poisson Pâtes Brocolis aux lardons
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Mousse au chocolat Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe		Fruit frais 

 **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.**

 **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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

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