

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

Carottes râpées 

Champignons à la Grecque

Céleri vinaigrette 

Chou à la hongroise

Salade César au poulet et aux croûtons 

Piémontaise au pommes Granny

Crêpe au fromage

Poisson à la Parisienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Bœuf façon Thai

Légumes du pot

Riz créole

Gratin savoyard

Salade verte 

Saucisse grillée

Printanière de légumes

Purée

Filet de lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc

Milk shake maison

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

Pommes de terre au
thon

Carottes et chou râpés



Radis noir aux pommes
Granny et vinaigrette
sauce soja



Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de
palmiers

Œuf mayonnaise

Toast au fromage de
chèvre et pommes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Semoule

Filet de dinde aux
pommes

Frites

Poêlée Basquaise

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Pennes

Poisson du jour

Riz

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

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 au fromage 

Endives, jambon, œuf et
tomates 

Riz au surimi

Piémontaise

Céleri aux pommes 

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

Semoule

Mijoté de porc au miel

Purée

Julienne de légumes

Dos de colin Meunière

Carottes Vichy

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Semoule au lait

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 !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Terrine de légumes

Pamplemousse 

Salade verte, Edam et Gouda

Salade de haricots verts au thon

Asperges, œuf et tomates

Concombre Bulgare 

Salade Coleslaw 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco

Haricots panachés

Riz

Hachis parmentier

Salade verte 

Couscous

Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes

Pommes de terre

Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc aux Spéculoos

Cheese cake

Fruit frais 

Brownie

Framboisier



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 !