



# Semaine du 28/03 au 03/04

| ( Dinos)                      | LUNDI  | MARDI  | JEUDI  | VENDREDI   |
|-------------------------------|--|--|--|--|
| HORS D'ŒUVRE                  | Salade croquante au chou chinois à l'emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel | Riz au surimi et ciboulette  Toast aux sardines et chiffonnade de salade | Râpé de légumes et vinaigrette balsamique  Chou rouge, pommes Granny, fenouil et Mimolette | Taboulé à l'orientale  Mini pennes, olives et jambon |
| PLATS CHAUDS<br>ET GARNITURES | Pâtes à la bolognaise  | Pilon de poulet sauce<br>tex mex   | Mijoté de porc au miel   | Dos de colin meunière                                |
|                               | Pâtes / Brocolis aux<br>amandes  | Petits pois à la française   | Poêlée de navet confits  | Carottes aux épices                                  |
|                               |  | Boulgour   | Semoule  | Pommes de terre à la vapeur                          |
| PRODUIT LAITIER               | Fromage  | Fromage  | Fromage  | Fromage  |
| DESSERTS                      | Crème dessert à la vanille   | Fruit frais **   | Entremets au chocolat  | Muffin aux pépites                                   |
|                               | lle flottante  |  | Fromage blanc fermier  | Tiramisu   |

#### Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



#### 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







# Semaine du 04/04 au 10/04

|                               | LUNDI                                | MARDI                        | JEUDI  | VENDREDI                       |
|-------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--|--------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE                  | Crêpe au fromage                     | Carottes râpées aux épices   | Râpé de radis noir aux pommes à la mimolette | Haricots verts à la<br>niçoise |
|                               | Pêche au thon                        | Champignons et dés de jambon | Brocolis à la vinaigrette                    | Chicken salade                 |
| PLATS CHAUDS<br>ET GARNITURES | Sauté de volaille au lait<br>de coco | Hachis parmentier            | Couscous                                     | Marée du jour                  |
|                               | Haricots panachés                    | Salade verte 🕌               | Légumes du couscous                          | Epinards à la crème            |
|                               | Riz                                  | Purée                        | Semoule                                      | Pommes de terre                |
| PRODUIT LAITIER               | Fromage                              | Fromage                      | Fromage                                      | Fromage                        |
| DESSERTS                      | Fruit frais *                        | Fromage blanc aux spéculoos  | Fruit frais **                               | Roulé au chocolat              |
|                               |                                      | Yaourt                       |  | Pudding                        |

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



## Produit de saison

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



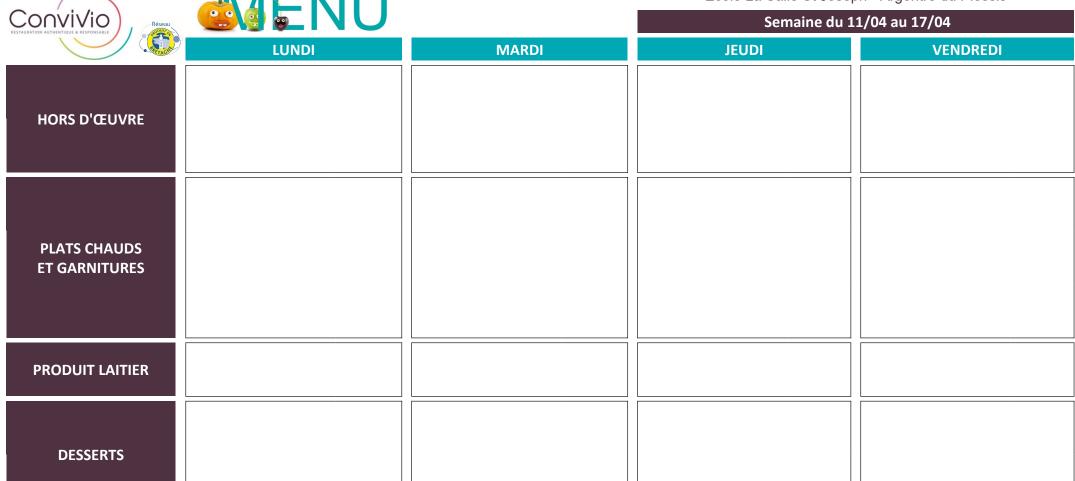
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



#### **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





Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



## Produit de saison

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



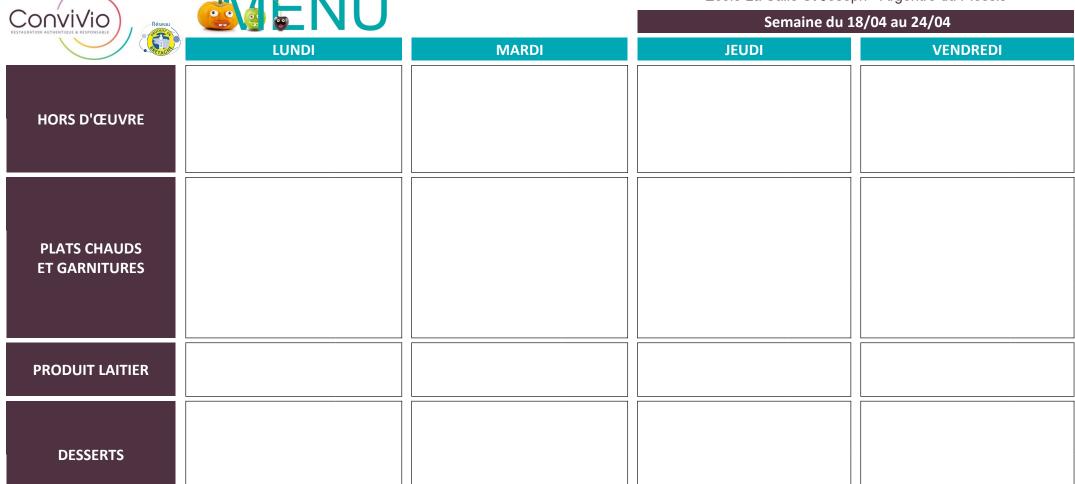
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



#### **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





Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



## 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





# **MENU**

# Semaine du 25/04 au 01/05

|                               | LUNDI  | MARDI                            | JEUDI                           | VENDREDI                                   |
|-------------------------------|--|----------------------------------|---------------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE                  | Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique | Concombre sauce Bulgare          | Emincé de céleri au jambon      | Rillettes et cornichons                    |
|                               | Champignons, crème de citron                       | Gaspacho de tomates              | Mousse d'avocat et<br>tortillas | Quiche à la tomate et au fromage de chèvre |
| PLATS CHAUDS<br>ET GARNITURES | Cordon bleu  | Bœuf à la Provençale             | Colombo de dinde                | Dos de lieu au cumin                       |
|                               | Boulgour aux petits<br>légumes                     | Petits pois à la Bretonne        | Pommes rissolées                | Epinards à la béchamel                     |
|                               | Céleri braisé aux petits oihnons                   | Blé pilaf                        | Salsifis persillés              | Pennes au beurre                           |
| PRODUIT LAITIER               | Fromage  | Fromage                          | Fromage                         | Fromage                                    |
| DESSERTS                      | Fruit frais **                                     | Donut                            | Entremets au chocolat           | Fruit frais *                              |
|                               |  | Pomme cuite sur pain<br>d'épices | Crème brûlée                    | Salade de fruits frais                     |

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



#### 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

