

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs Endives au thon et petits pois 	Carottes et chou râpés  Salade de lardons, pommes et Comté 	Betteraves persillées Champignons à la bulgare	Potage de légumes Rémoulade de céleri au cumin 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés Semoule	Émincé de dinde aux champignons Frites Légumes sauce basquaise	Boulettes de bœuf sauce tomate Poêlée du chef Coquillettes	Poisson du jour Riz Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Flan au caramel Crème créole	Chou à la crème Tarte au citron meringuée	Fruit 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



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 croquante au chou chinois et emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel 	Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines et chiffonnade de salade 	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette 	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives et jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Boulgour	Mijoté de porc au miel Semoule Poêlée de navets confits	Dos de colin meunière Carottes aux épices
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Fruit frais 	Entremets au chocolat Fromage blanc	Muffin aux pépites 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 - Etreilles
- * 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	Crêpe au fromage Terrine de légumes	Carottes râpées aux épices  Macaron de champignons à la crème de jambon	Repas de Noël	Potage de légumes Brocolis à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Salade verte 		Couscous Semoule Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos Yaourt		Fruit 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 - Etreelles
- * 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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

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 - Etreilles
- * 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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

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 - Etreelles
- * 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 !**