

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 !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Émincé de champignons à la ciboulette	Mousse de foie Œuf mayonnaise	11 novembre	Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées	Duo de poissons sauce dieppoise Ratatouille Semoule		Jambon braisé à l'ananas Purée Fricassée de champignons aux légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert	Fruit frais 		Fromage blanc aux fruits rouges Entremets au praliné et Spéculoos

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	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème Terrine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Pamplemousse	Potage de légumes Carpaccio de betteraves et crème fouettée aux herbes	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Merlu pané au citron Julienne de légumes Boullgour	Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées Céleri branche au jus	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur Pennes	Chili con carne Riz Haricots rouges
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Flan à la vanille Fromage blanc aux framboises	Brownie Tiramisu au café	Cocktail de fruits 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette	Crêpe au fromage Pâtes au surimi	Crème de potiron Chou façon piémontaise	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Bœuf façon thaï Légumes du wok Riz	Saucisse grillée Purée Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique	Fruit frais 	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba	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

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 !**