

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Macédoine du pêcheur	Melon / Pastèque Champignons à la grecque 	Œuf mayonnaise Pâté forestier	Salade de concombre, maïs et fromage Salade d'asperges et tomates 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Printanière de légumes Boulgour	Hachis parmentier Salade verte 	Lieu aux petits légumes Riz Tomates à la provençale	Sauté de porc au curry Haricots beurre Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc et coulis de fruits Crème dessert	Fruit frais 	Framboisier Roulé pâtissier

 **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 de riz océane

Salade de haricots verts
et pommes de terre au
vinaigre balsamique

Tomates et mozzarella 

Concombre et fromage
de brebis

Carottes râpées 

Salade, ananas, pommes
et noix 

Muffin au fromage de
chèvre et petits légumes

Quiche aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de poulet à la
crème

Carottes au cumin

Semoule

Mijoté de bœuf

Pommes rissolées

Petits pois

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

Poisson du jour à
l'oseille

Gratin breton

Mini penne

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Entremets au caramel

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Yaourt aux fruits

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

Concombre vinaigrette

Céleri aux pommes

Salade de blé, crevettes
et ananasRiz aux légumes
sombbrero

1er temps d'animation

Salade, jambon,
fromage et tomatesSalade au Bleu, lardons
et noixPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Tomates à la provençale

Filet de merlu pané

Gratin de courgettes

Pâtes

Pilon de poulet sauce
tex mex

Ratatouille

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais




Mousseline à l'abricot

Pêche melba

Gâteau au chocolat

Gaufre



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



CLIC&MIAM!

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
Taboulé de chou-fleur
mimosa

Céleri aux pommes 
Tomate farcie au thon 

Tomates vinaigrette au
fromage de brebis 
Salade aux lardons 

Pâté de campagne
Bruschetta aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara

Pâtes

Haricots verts

Émincé de dinde aux
champignons

Julienne de légumes

Pommes rissolées

Mijoté de porc au miel

Pommes de terre rôties

Poêlée campagnarde

Dos de colin rôti

Carottes au jus

Boullgur

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Velouté aux fruits

Mousse au fromage
blanc

Fruit frais 

Muffin

Crumble aux fruits

Fromage blanc

Mousse au miel et
nougat

 **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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**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 !