

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi

Boulgour, tomates et basilic



Concombre et fromage de brebis



Tomates à l'Antiboise



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Haricots verts

Purée

Pâtes à la bolognaise

Brunoise de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Pêche Thabor

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

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
jambon et tomates 

Terrine aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce
paprika

Petits pois à la Française

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

MARDI

Salade de croûtons et
lardons 

Radis 

Hachis Parmentier

Salade verte 

Purée

Fromage

Flan au caramel

Fromage blanc

JEUDI



VENDREDI

Melon 

Tomates à l'huile d'olive 

Pâtes à la Carbonara

Pâtes

Céleri braisé

Fromage

Cocktail de fruits

Fruits 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 - 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


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.



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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Betteraves en
vinaigrette

Salade du pêcheur

Nuggets de volaille

Printanière de légumes

Pennes

Fromage

Fruit frais

Salade d'emmental et
tomates

Boullgur au surimi

Lieu aux petits légumes

Pommes de terre
rissolées

Gratin de courgettes

Fromage

Fruit frais



Pastèque

Salade d'asperges et
tomates

Sauté de porc au curry

Haricots beurre

Riz

Fromage

Framboisier



Roulé Pâtissier

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

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 Salade de haricots verts
au vinaigre balsamiqueTomates et fromage à
l'huile d'olive Concombre et fromage
de brebis Duo de melon et
pastèque Salade, ananas, pommes
et noix Muffin au fromage de
chèvre

Quiche aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois à la Française

Semoule

Bœuf aux épices

Pommes rissolées

Carottes cuites au cumin

Paëlla

Bâtonnière de légumes

Riz

Filet de poisson à
l'oseille

Gratin Breton

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Milk shake

Fruit frais 

Entremets

Yaourt

Cocktail de fruits

Pomme cuite au caramel



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

Concombre, maïs et
fromage Céleri aux pommes 

Salade de blé

Pommes de terre aux
légumes sombreroCarottes, céleri, julienne
de courgettes, œuf et
tomates Melon Pastèque Salade au Bleu, lardons
et noix PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Tomates à la Provençale

Filet de merlu pané

Crumble de courgettes

Pâtes

Rôti de porc

Pommes de terre rôties

Poêlée du Chef

Pilon de poulet sauce
Tex-Mex

Ratatouille

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Pêche Melba

Yaourt

Fruit frais 

Brownie

Gaufre



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 !