

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette



Céleri aux pommes



Salade de blé et surimi

Pommes de terre aux légumes sombrero

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates



Radis



Salade, jambon, fromage et tomates



Salade au Bleu, lardons et noix



## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Tomates à la provençale

Filet de merlu pané

Gratin de courgettes

Pâtes

Bœuf au paprika

Semoule

Poêlée du chef

Pilon de poulet sauce tex mex

Ratatouille

Riz

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais



Mousseline à l'abricot

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau au chocolat

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Tomates et fromage de brebis sauce vinaigrette

Taboulé de chou-fleur mimosa

Oeuf mayonnaise

Pâté de campagne

Macédoine de légumes

Salade aux lardons



Pomelo

Céleri râpé



## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara

Haricots plats

Pâtes

Emincé de dinde à la crème

Printanière de légumes

Purée

Mijoté de porc à la moutarde

Pommes de terre rôties

Epinards à la crème

Dos de colin rôti

Carottes au jus

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Velouté aux fruits

Liégeois

Fruit frais



Entremets au chocolat

Ile flottante

Muffin aux pépites

Chou à la crème



## 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](http://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 et maïs   
Champignons à la crème

Salade César   
Chou-fleur à la vinaigrette

Concombre sauce bulgare   
Betteraves mimosa

Rillettes et cornichons  
Tarte à la tomate et fromage de chèvre

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
Tortis  
Céleri braisé

Bœuf à la provençale  
Petits pois  
Purée

Poulet rôti  
Pommes rissolées  
Salsifis à la tomate

Poisson du jour  
Poêlée du chef  
Semoule

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais 

Beignet  
Pomme cuite sur pain d'épices

Ile flottante  
Yaourt

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](http://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 en  
vinaigrette

Concombre



Râpé de courgettes et  
carottes au curry



Salade, ananas, noix et  
pommes



Salade verte, Edam et  
Gouda



Tomates et mozzarella

Toast de fromage de  
chèvre

Salade de poulet, petits  
pois et tomates

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce  
charcutière

Lentilles au jus

Julienne de légumes

Boulettes de bœuf

Poêlée de légumes

Purée

Poisson meunière

Riz

Haricots panachés

Filet de dinde aux  
pommes

Gratin de brocolis et  
mozzarella

Pâtes

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais



Riz au lait

Gâteau au fromage  
blanc

Fruit frais



Clafoutis

Crème 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !