

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

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

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
vinaigretteConcombre sauce
bulgare 

Betteraves mimosa

Rillettes et cornichons

Tarte à la tomate et
fromage de chèvrePLATS 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

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

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 - 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 !**