

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Endives au fromage

Œuf mayonnaise

Pâté de foie

Endives, pommes et
croûtons

Salade aux lardons

Riz au thon tomaté

Toast aux sardines et
salade vertePLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes

Duo de chou fleur et
brocolisDuo de poissons sauce
dieppoise

Ratatouille

Semoule

Jambon braisé à l'ananas

Purée

Julienne de légumes

Goulash

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Entremets à la vanille

Fruit frais

Fromage blanc

Entremets au praliné

Clafoutis aux pommes

Moelleux aux amandes



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**

Céleri aux pommes

Pamplemousse

Salade verte, Edam et
Gouda

Emincé bicolore

Saucissons panachés

Rillettes

Salade de perles océane

Riz Niçois

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Boulettes de bœuf

Pommes sautées

Chou braisé

Rôti de porc à la
dijonnaise

Julienne de légumes

Semoule

Paëlla

Riz

Salsifis à la tomate

Filet de merlu pané au
citron

Gratin de chou-fleur

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais

Beignet

Tartelette crumble

Compote

Fruit frais

Yaourt aux fruits

Crème dessert

**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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



La proposition de menu équilibré !

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille et
maïs

Riz au thon

Carottes et chou râpés

Radis noir, pommes
Granny et vinaigrette
sauce soja

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Mijoté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Sauté de dinde au curry

Pommes rissolées

Jeunes carottes



Betteraves vinaigrette

Carottes aux raisins

Colin sauce aux
crustacés

Riz

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Fruit frais

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**

Chou chinois au jambon
et à l'emmental: salade
croquante
Endives, jambon, œuf et
tomates

Riz au surimi

Piémontaise

Céleri aux pommes

Salade croquante à la
Mimolette

Taboulé

Pâtes au surimi

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Pâtes à la bolognaise

Pilon de poulet sauce
tex mex

Petits pois

Sauté de porc au miel

Semoule

Julienne de légumes

Dos de colin meunière

Carottes vichy

Pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Fruit frais

Muffin aux pépites

Entremets au chocolat

Ile flottante

Fromage blanc

Tiramisu

**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 !**