

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				
				



**Produits locaux**

- \* Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- \* Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chamure
- \* 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 : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Endives aux pommes ☀️ Terrine de poisson Piémontaise	Œuf mayonnaise Pâté de foie Chou rouge aux pommes ☀️ Asperges, œuf et tomates	Potage Salade aux lardons ☀️ Craquelin forestier Assiette nordique	Carottes râpées ☀️ Riz au thon tomate Toast de sardines et salade verte ☀️ Chou blanc à la japonaise ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Cuisse de poulet Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis	Duo de poissons sauce dieppoise Sauté de porc au caramel Ratatouille / Semoule	Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Purée / Julienne de légumes	Bœuf au paprika Poisson du jour Haricots verts / Piz pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Yaourt Amandine Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Poire au chocolat Faisselle au caramel Far breton	Fromage blanc Entremets au praliné Tarte crumble Fruit frais ☀️	Clafoutis Gaufre Mousse au miel et au nougat Fruit frais ☀️
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou laitage Chocolat liégeois	Œuf mayonnaise Duo de poissons sauce dieppoise Ratatouille / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Jambon braisé à l'ananas Purée / Julienne de légumes Fromage ou laitage Fromage blanc	Carottes râpées Bœuf au paprika Haricots verts / Piz pilaf Fromage ou laitage Clafoutis



**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane Pommes de terre, ananas et avocat ☀️ Terrine de légumes Emincé bicolore ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Pamplemousse Haricots blancs au basilic Œuf sauce gribiche	Saucissons panachés Macédoine de légumes au jambon Chou blanc aux lardons ☀️ Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelottes	Potage Betteraves vinaigrette Riz niçois Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Andouillette sauce moutarde Poêlée de légumes / Semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Coq au vin Frites / Chou braisé	Paëlla Côte de porc sauce aux champignons Riz Haricots rouges	Rôti de porc sauce dijonnaise Pâtes à la bolognaise Gratin de chou-fleur / Pennes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Pomme cuite Gâteau bulgare Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises Fruit frais ☀️ Beignet / Tarte au chocolat	Fruit frais ☀️ Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat Crème brûlée maison	Brownie Tiramisu Crème dessert Fruit frais ☀️
	Salade de perles océane Filet de merlu pané au citron Poêlée de légumes / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de bœuf à la tomate Frites / Chou braisé Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Saucissons panachés Paëlla Riz Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Rôti de porc sauce dijonnaise Gratin de chou-fleur / Pennes Fromage ou laitage Brownie



**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 : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀️ Champignons à la grecque Betteraves vinaigrette Toast au chorizo et fromage de chèvre	Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons Chou à la hongroise ☀️ Céleri rémoulade ☀️	Potage Piémontaise aux pommes Granny ☀️ Quiche Salami	Salade verte, édam et gouda ☀️ Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Cuisse de pintade au thym Purée / Poêlée méridionale	Pot au feu Calamars à la romaine Légumes du pot au feu / Riz créole	Gratin savoyard Blanquette de veau Salade verte ☀️ Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boulgour aux petits légumes / Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème anglaise Compote meringuée	Duo de fromage blanc et compote Milk shake maison Feuilleté à l'ananas Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Pâtisserie à l'abricot Brioche maison / Cookies au chocolat Rose des sables	Gâteau au chocolat Panna cotta Cocktail de fruits Fruit frais ☀️
	Carottes râpées Saucisse grillée Purée / Poêlée méridionale Fromage ou laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Pot au feu Légumes du pot au feu / Riz créole Fromage ou laitage Duo de fromage blanc et compote	Potage Gratin savoyard Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Salade verte, édam et gouda Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Brocolis Fromage ou laitage Gâteau au chocolat



**Produits locaux**

- \* Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- \* Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumereuil
- \* Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- \* Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitry
- \* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



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

Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs  Endives au thon   Salade de lardons et pommes   Pâté forestier	Carottes et chou râpés   Radis noir, pommes Granny et vinaigrette au soja   Coquille de surimi  Haricots rouges, maïs et jambon	Betteraves vinaigrette  Salade de cœurs de palmier  Toast de maquereaux  Rillettes	Potage au potiron  Carottes aux raisins   Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons  Salade, endives et noix 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Steak haché Flageolets / Haricots verts à l'ail  Semoule	Filet de dinde aux pommes  Pavé de lieu rôti  Frites / Poêlée basquaise	Boulettes de bœuf Paupiette de veau aux champignons Printanière de légumes / Coquillettes	Cabillaud à la tomate  Jambon sauce madère  Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Yaourt aromatisé  Fromage blanc Banane au chocolat / Tartelette au chocolat  Fruit frais 	Fruit frais   Crème créole  Gâteau bulgare  Entremets à la pistache	Chou à la crème  Tarte au citron  Milk shake  Fruit frais 	Fruit frais   Poire Belle Hélène  Charlotte au caramel  Compote de fruits
	Pâtes, dés de volaille et maïs  Sauté de porc au caramel  Flageolets / Haricots verts à l'ail  Fromage ou laitage  Yaourt aromatisé	Carottes et chou râpés  Filet de dinde aux pommes  Frites / Poêlée basquaise  Fromage ou laitage  Fruit frais	Betteraves vinaigrette  Boulettes de bœuf  Printanière de légumes / Coquillettes  Fromage ou laitage  Chou à la crème	Potage au potiron  Cabillaud à la tomate  Riz / Fondue de poireaux  Fromage ou laitage  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 : 6425GEA

