

	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 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	Betteraves vinaigrette Endives aux pommes 	Œuf mayonnaise Pâté de foie	Potage Salade aux lardons 	Carottes râpées  Chou blanc à la japonaise 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes Duo de chou-fleur et brocolis	Duo de poissons sauce dieppoise Ratatouille Semoule	Jambon braisé à l'ananas Purée Julienne de légumes	Bœuf au paprika Haricots verts Piz pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Chocolat liégeois Yaourt	Fruit frais 	Fromage blanc Entremets au praliné	Clafoutis 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 - 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	Salade de perles océane Pommes de terre, ananas et avocat 	Céleri aux pommes  Pamplemousse	Saucissons panachés Macédoine de légumes au jambon	Potage Betteraves vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Poêlée de légumes Semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Frites / Pommes sautées Chou braisé	Paëlla	Rôti de porc sauce dijonnaise Gratin de chou-fleur Pennes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises	Fruit frais 	Brownie 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 - 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  Champignons à la grecque	Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons	Potage Piémontaise aux pommes 	Salade verte, édam et gouda  Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée Poêlée méridionale	Pot au feu Légumes du pot au feu Riz créole	Gratin savoyard Salade verte 	Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Duo de fromage blanc et compote Milk shake maison	Fruit frais 	Gâteau au chocolat Panna cotta



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	Salade de lardons et pommes  Endives au thon 	Carottes et chou râpés  Radis noir, pommes Granny et vinaigrette au soja 	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmier	Potage au potiron  Carottes aux raisins 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Flageolets	Filet de dinde aux pommes Frites / Pommes rissolées Poêlée basquaise	Boulettes de bœuf Printanière de légumes Coquillettes	Cabillaud à la tomate Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc	Fruit frais 	Chou à la crème Tarte au citron	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 !**