

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs  
 Champignons à la crème  
 Saucisson à l'ail  
 Riz à l'avocat, ananas et crevettes



Concombre bulgare  
 Chou-fleur vinaigrette  
 Macédoine et jambon  
 Pâtes au surimi



Céleri et jambon  
 Betteraves mimosa  
 Salade de blé aux crevettes  
 Pain au thon

Rillettes et cornichons  
 Quiche aux légumes  
 Salade, emmental, jambon et maïs  
 Salade de haricots rouges, ananas, maïs et poivrons



## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
 Cuisse de canette mexicaine  
 Coquillettes / Céleri braisé

Bœuf à la provençale  
 Duo de chipolata et merguez  
 Petits pois / Purée

Poulet rôti  
 Sauté de porc au caramel  
 Pommes de terre roties / Salsifis à la tomate

Poisson du jour  
 Steak haché  
 Epinards / Semoule

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

## DESSERTS

Fruit frais  
 Crème dessert  
 Fromage blanc aux framboises  
 Gaufre



Beignet  
 Pomme cuite sur pain d'épices  
 Soupe de fruits rouges  
 Fruit frais



Ile flottante  
 Crème brûlée maison  
 Fruit frais  
 Tarte aux fruits frais



Fruit frais  
 Salade de fruits frais  
 Tiramisu  
 Entremets



Carottes râpées et maïs  
 Cordon bleu  
 Coquillettes / Céleri braisé  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Concombre bulgare  
 Bœuf à la provençale  
 Petits pois / Purée  
 Fromage ou laitage  
 Beignet

Céleri et jambon  
 Poulet rôti  
 Pommes de terre roties / Salsifis à la tomate  
 Fromage ou laitage  
 Ile flottante

Rillettes et cornichons  
 Poisson du jour  
 Epinards / Semoule  
 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 6425GEA



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



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves vinaigrette  
Salade de concombre, poulet et basilic  
Salade niçoise  
Museau vinaigrette

Râpé de courgettes au curry  
Salade, ananas, noix et pommes  
Pissaladière  
Rillettes de maquereaux



Piémontaise  
Cake aux légumes  
Salami aux cornichons  
Salade de poulet, petits pois et tomates

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Jambon grillé sauce charcutière  
Sauté de veau  
Lentilles au jus / Julienne de légumes  
Boullgour

Boulettes de bœuf  
Retour de pêche  
Poêlée du chef / Pommes de terre vapeur



Filet de dinde aux pommes  
Paleron au jus  
Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

**DESSERTS**

Fruit frais  
Entremets à la vanille  
Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches  
Cookie au chocolat

Riz au lait  
Gâteau au fromage blanc  
Crème dessert  
Fruit frais

Fruit frais  
Clafoutis  
Navette et crème anglaise  
Crème au caramel



Betteraves vinaigrette  
Jambon grillé sauce charcutière  
Lentilles au jus / Julienne de légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Râpé de courgettes au curry  
Boulettes de bœuf  
Poêlée du chef / Pommes de terre vapeur  
Fromage ou laitage  
Riz au lait

Piémontaise  
Filet de dinde aux pommes  
Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes  
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



## LUNDI

Tomates à l'antiboise Pomelo 

Taboulé au surimi

Salade de cœurs de palmier

## MARDI

Crêpe au fromage

Chou blanc aux lardons

Boullgour, tomates et basilic 

Rillettes au saumon

## JEUDI

Salade verte, Edam et Gouda Tomates persillées 

Toast au fromage de chèvre


Duo de saucissons

## VENDREDI

Tomates et mozzarella 

Carottes aux raisins

Entrée surprise

Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons 

## HORS D'ŒUVRE

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

## PRODUIT LAITIER

## DESSERTS

Viennoise de volaille

Andouillette

Haricots verts / Purée

Pâtes à la bolognaise

Dos de colin rôti au lard

Brunoise de légumes

Pâtes

Sauté de porc au curry

Brochette de volaille à l'orientale

Semoule / Haricots panachés

Gratin de poisson

Chili con carne

Riz / Ratatouille

Haricots rouges

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Yaourt

Pêches Thabor

Beignet / Donut

Fruit frais Fruit frais 

Poire Belle Hélène

Gâteau bulgare

Entremets à la vanille

Milk shake

Laitage au choix


Cocktail de fruits frais 

Tarte aux pommes et à la rhubarbe / Glace

Compote de fruits

Salade de fruits

Rocher à la noix de coco

Fruit frais 

Tomates à l'antiboise

Viennoise de volaille

Haricots verts / Purée

Fromage ou laitage

Yaourt

Crêpe au fromage

Pâtes à la bolognaise

Brunoise de légumes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Salade verte, Edam et Gouda

Sauté de porc au curry

Semoule / Haricots panachés

Fromage ou laitage

Milk shake

Tomates et mozzarella

Gratin de poisson

Riz / Ratatouille

Fromage ou laitage

Compote de fruits



## Produits locaux

- \* Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- \* Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chamere
- \* Pommes de terre : Geffraut - 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 :

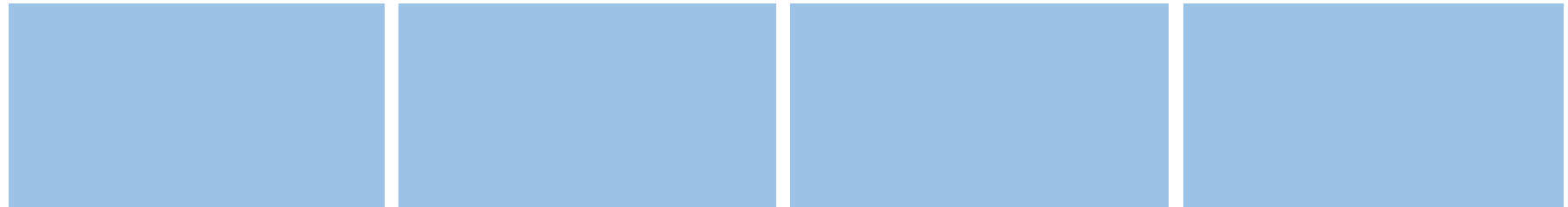
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


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

Code à saisir : 6425GEA



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



	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 - 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



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