

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs
Champignons à la crème

Concombre bulgare 
Chou-fleur vinaigrette

Céleri et jambon
Betteraves mimosa

Rillettes et cornichons
Quiche aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu
Coquillettes
Céleri braisé

Bœuf à la provençale
Petits pois
Purée

Poulet rôti
Pommes de terre rôties
Salsifis à la tomate

Poisson du jour
Epinards
Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Beignet
Pomme cuite sur pain
d'épices

Ile flottante
Crème brûlée maison

Fruit frais 
Salade de fruits 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

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Salade de concombre,
poulet et basilicPLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon grillé sauce
charcutière

Lentilles au jus

Julienne de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

MARDI

Râpé de courgettes au
currySalade, ananas, noix et
pommes 

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Pommes de terre vapeur

Fromage

Riz au lait

Gâteau au fromage blanc

JEUDI



VENDREDI

Piémontaise

Cake aux légumes

Filet de dinde aux pommes

Gratin de brocolis et
mozzarella

Pâtes

Fromage

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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à l'antiboise



Pomelo



Crêpe au fromage

Chou blanc aux lardons

Salade verte, Edam et Gouda



Tomates persillées



Tomates et mozzarella



Carottes aux raisins

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Haricots verts

Purée

Pâtes à la bolognaise

Brunoise de légumes

Sauté de porc au curry

Semoule

Haricots panachés

Gratin de poisson

Riz

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt

Pêches Thabor

Fruit frais



Milk shake

Laitage au choix

Compote de fruits

Salade de fruits



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

**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

**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 !