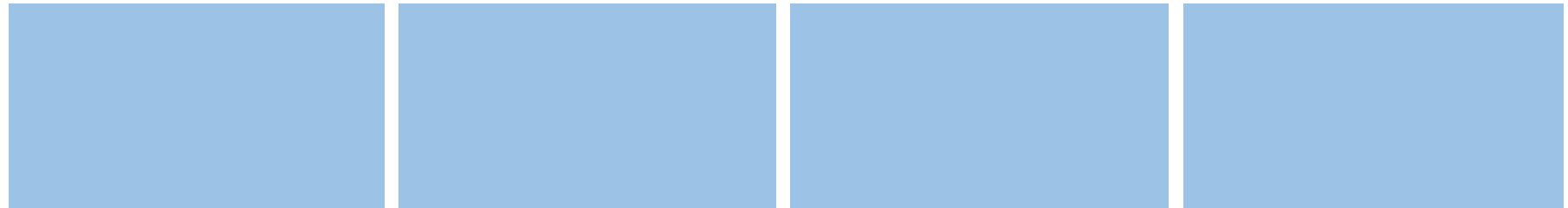




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				



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

Code à saisir : 6425GEA



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

LUNDI

Melon



Salade du pêcheur

Tomates et mozzarella



Taboulé

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Riz au thon

Tartine au fromage

Râpé de courgettes au coulis de tomates

Champignons à la grecque

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pilon de poulet rôti

Filet de julienne sauce dieppoise
Pommes rissolées / tomates à la provençale

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Pâtissière à l'abricot

Tarte au citron

Fruit frais



Fruit frais



Liégeois

Cookies

Poire cuite aux épices

JEUDI

Concombre, maïs et fromage



Salade d'emmental et tomates



Pâté forestier

Boullgour au surimi

Hachis parmentier

Sauté d'agneau au thym

Salade verte

Gratin de courgettes / Purée

Fromage ou laitage

Fruit frais



Tarte au chocolat

Crème alsacienne aux poires

Compotée de fruits de saison

VENDREDI

Pastèque



Salade d'asperges et tomates



Saucisson sec

Chou-fleur mimosa

Filet de lieu aux petits légumes

Rôti de dinde aux pommes

Epinards / semoule

Fromage ou laitage

Muffin aux pépites

Roulé pâtissier

Pêches cuites aux amandes

Fruit frais



Melon

Pilon de poulet rôti

Pommes rissolées / tomates à la provençale

Fromage ou laitage

Mousse au chocolat

Riz au thon

Mijoté de porc au curry

Haricots verts / Pâtes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Concombre, maïs et fromage

Hachis parmentier

Salade verte

Fromage ou laitage

Fruit frais

Pastèque

Filet de lieu aux petits légumes

Epinards / semoule

Fromage ou laitage

Muffin aux pépites

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

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


Carottes râpées 

Salade de haricots verts au vinaigre balsamique


Oeuf mayonnaise


Pâté de campagne

Tomates au fromage à l'huile d'olive 

Concombre et fromage de brebis 

Pêches au thon

Salade, fromage, jambon et tomates 

Duo de melon et pastèque 

Râpé de légumes

Toast de fromage de chèvre et chorizo

Surimi et macédoine

Cake aux légumes

Terrine aux légumes

Rillettes de poisson

Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé

Escalope de volaille sauce suprême

Petits pois à la française / Purée

Mijoté de bœuf

Filet de lieu et crème de ciboulette

Coquillettes / Carottes cuites au cumin

Chili con carne

Cuisse de canette aux pêches

Haricots rouges

Riz

Filet de poisson à l'oseille

Rôti de porc à la diable

Gratin breton / Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


DESSERTS

Yaourt sucré

Milk shake

Rocher à la noix de coco

Fruit frais 

Fruit frais 


Crème au caramel

Chou chantilly


Cookie au chocolat

Entremets au chocolat


Yaourt aux fruits

Fruit frais 

Moelleux aux amandes

Cocktail de fruits 

Pomme cuite au caramel

Fruit frais 

Mousseline aux fruits



Carottes râpées

Jambon grillé

Petits pois à la française / Purée

Fromage ou laitage

Yaourt sucré

Tomates au fromage à l'huile d'olive

Mijoté de bœuf

Coquillettes / Carottes cuites au cumin

Fromage ou laitage

Fruit frais

Duo de melon et pastèque

Chili con carne

Haricots rouges

Fromage ou laitage

Entremets au chocolat

Cake aux légumes

Filet de poisson à l'oseille

Gratin breton / Semoule

Fromage ou laitage

Cocktail 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6425GEA




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette 

Céleri aux pommes


Andouille et cornichons


Farfalles au poulet


Salade de blé

Riz aux légumes sombrero

Terrine de poisson


Salade de tomates et œuf haché 

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates 

Melon 

Crêpe fourrée

Sardines au citron

Pastèque 

Salade au bleu, lardons et noix

Rillettes

Pommes de terre au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Steak de thon à la basquaise

Purée / Tomates à la provençale

Filet de merlu pané

Pintade aux abricots

Gratin de courgettes / Pâtes

Rôti de porc à la diable

Sauté de dinde

Boullgour / Printanière de légumes

Pilon de poulet sauce tex mex

Gratin de poisson

Ratatouille / Riz

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Mini pain au chocolat


Fromage blanc / Mousse au chocolat


Crumble aux pommes

Crème dessert

Pêche melba

Tarte au chocolat

Fruit frais 

Fruit frais 

Roulé à la confiture


Liégeois au chocolat

Cocktail de fruits

Brownie

Gaufre

Faisselle au caramel

Fruit frais 



Concombre vinaigrette

Saucisse grillée

Purée / Tomates à la provençale

Fromage ou laitage

Fruit frais

Salade de blé

Filet de merlu pané

Gratin de courgettes / Pâtes

Fromage ou laitage

Crème dessert

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates

Rôti de porc à la diable

Boullgour / Printanière de légumes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Pastèque

Pilon de poulet sauce tex mex

Ratatouille / Riz

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 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

Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette et fromage de brebis
 Taboulé de chou-fleur mimosa
 Duo de saucissons
 Riz au surimi vinaigrette

Pâté de campagne
 Oeuf mayonnaise
 Pastèque
 Asperges, œuf et tomates

Melon
 Salade aux lardons
 Craquelin forestier
 Assiette nordique

Salade et fromage
 Bruschetta aux légumes
 Maquereau à la moutarde
 Riz au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara
 Sauté de veau aux olives
 Pâtes / Haricots plats

Emincé de dinde à la crème
 Poisson du jour
 Purée de carottes / Boulgour

Mijoté de porc à la moutarde
 Boulettes de bœuf à la provençale
 Frites / Brocolis au beurre

Dos de colin rôti
 Jambon grillé sauce Madère
 Carottes au jus / Pommes persillées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits
 Liégeois
 Amandine
 Fruit frais

Fruit frais
 Poires au sirop
 Semoule au lait
 Flan pâtissier

Milk shake à la banane et aux fruits rouges
 Ile flottante
 Crumble aux fruits
 Fruit frais

Muffin aux pépites
 Fraisier
 Mousse au miel et au nougat
 Fruit frais



Tomates vinaigrette et fromage de brebis
 Pâtes à la carbonara
 Pâtes / Haricots plats
 Fromage ou laitage
 Velouté aux fruits

Pâté de campagne
 Emincé de dinde à la crème
 Purée de carottes / Boulgour
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Melon
 Mijoté de porc à la moutarde
 Frites / Brocolis au beurre
 Fromage ou laitage
 Milk shake à la banane et aux fruits rouges

Salade et fromage
 Dos de colin rôti
 Carottes au jus / Pommes persillées
 Fromage ou laitage
 Muffin aux pépites



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

Code à saisir : 6425GEA

