

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

Melon



Salade du pêcheur

Riz au thon

Tartine au fromage

Concombre, maïs et
fromage



Salade d'emmental et
tomates



Pastèque



Salade d'asperges et
tomates



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pilon de poulet rôti

Pommes rissolées

Tomates à la provençale

Mijoté de porc au curry

Haricots verts

Pâtes

Hachis parmentier

Salade verte

Filet de lieu aux petits
légumes

Epinards

Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Pâtisserie à l'abricot

Fruit frais



Fruit frais



Muffin aux pépites

Roulé pâtissier



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

VENREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Salade de haricots verts
au vinaigre balsamique

Tomates au fromage à
l'huile d'olive 

Concombre et fromage
de brebis 

Duo de melon et
pastèque 

Râpé de légumes

Cake aux légumes

Rillettes de poisson

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois à la française

Purée

Mijoté de bœuf

Coquillettes

Carottes cuites au cumin

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

Filet de poisson à
l'oseille

Gratin breton

Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt sucré

Milk shake

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Yaourt aux fruits

Cocktail de fruits 

Pomme cuite au caramel



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

Concombre vinaigrette 

Céleri aux pommes

Salade de blé

Riz aux légumes
sombbreroCarottes, céleri, julienne
de courgettes, œuf et
tomates Melon Pastèque Salade au bleu, lardons
et noixPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Tomates à la provençale

Filet de merlu pané

Gratin de courgettes

Pâtes

Rôti de porc à la diable

Cocos blancs

Printanière de légumes

Pilon de poulet sauce
tex mex

Ratatouille

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Crème dessert

Pêche melba

Fruit frais 

Brownie

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 - 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

Tomates vinaigrette et
fromage de brebis

Taboulé de chou-fleur
mimosa

Pâté de campagne

Oeuf mayonnaise

Melon

Salade aux lardons

Salade et fromage

Bruschetta aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara

Pâtes

Haricots plats

Emincé de dinde à la
crème

Purée de carottes

Boullgour

Mijoté de porc à la
moutarde

Pommes rissolées

Brocolis au beurre

Dos de colin rôti

Carottes au jus

Pommes persillées

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Velouté aux fruits

Liégeois

Fruit frais

Milk shake à la banane et
aux fruits rouges

Ile flottante

Muffin aux pépites

Fraisier



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 !