

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 : 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

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 : 7455SE

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Endives aux pommes

Macedoine au jambon

Pâté de foie

Potage

Salade aux lardons

Céleri aux pommes

Chou blanc à la japonnaise

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Pâtes

Duo de chou-fleur et  
brocolisDuo de poissons sauce  
Dieppoise

Ratatouille

Semoule

Jambon braisé à l'ananas

Pommes rissolées

Poêlée forestière

Bœuf au paprika

Haricots verts

Blé

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Chocolat liégeois

Yaourt

Fruit frais

Fromage blanc à la  
framboise

Entremets au praliné

Moelleux aux amandes

Clafoutis



## 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 : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Férié

Terrines de légumes

Saucissons panachés

Potage

Emincé bicolore



Macédoine au jambon

Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURESFilet de merlu pané au  
citron

Paëlla

Rôti de porc sauce  
dijonnaise

Julienne de légumes

Gratin de chou-fleur /  
Farfalles

Semoule

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Fruit frais



Brownie

Fromage blanc aux  
framboises

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 - 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 : 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

Crème de potiron

Piémontaise aux pommes Granny



Mousse de foie

Poisson à la parisienne

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Pot au feu

Légumes du pot au feu / Riz créole

Saucisse grillée

Lentilles / Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés

Boulogne aux petits légumes

Brocolis

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais



Duo de fromage blanc et compote

Milk shake maison

Riz au lait

Pâtisserie à l'abricot

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 : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Endives au thon

Salade de lardons et  
pommes

Carottes et chou râpés

Radis noir, pommes  
granny vinaigrette,  
sauce soja

Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de  
palmiers

Potage de légumes

Carottes aux raisins

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURESSauté de porc au  
caramelHaricots verts à l'ail /  
FlageoletFilet de dinde aux  
pommes

Pommes rissolées

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef /  
Coquillettes

Poisson du jour

Riz / Fondue de poireaux

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Flan au caramel

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 - 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 : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !