

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



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 - 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

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

Betteraves vinaigrette

Endives aux pommes 

Riz au thon томатé

Toast aux sardines et
salade verte 

Potage

Salade aux lardons Chou blanc au fromage Salade au Bleu et noix PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes

Duo de chou-fleur et
brocolis

Goulash

Haricots verts

Pommes vapeur

Jambon braisé à l'ananas

Purée

Bâtonnière de légumes

Duo de poissons sauce
Dieppoise

Ratatouille

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Chocolat Liégeois

Yaourt

Fruit frais 

Fromage blanc

Riz au lait

Moelleux aux amandes

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 - Etreles
- * 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

Salade de perles Océane

Riz à l'ananas et avocat Céleri aux pommes Pamplemousse Carottes râpées Chou blanc aux lardons 

Potage

Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESBoulettes de bœuf à la
tomate

Julienne de légumes

Semoule

Sauté de porc au curry

Pommes sautées

Chou-fleur

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

Dos de colin Meunière

Jeunes carottes

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage


Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Yaourt nature sucré

Crème dessert

Fruit frais 

Brownie

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 - Etreles
- * 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

Betteraves vinaigrette

Champignons à la Grecque

Pizzetta

Pommes de terre, museau et oignons

Salade verte, Edam et Gouda



Piémontaise aux pommes Granny



Œuf mayonnaise

Poisson à la Parisienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin Savoyard

Salade verte



Pommes de terre

Pot au feu

Légumes du pot au feu

Riz Créole

Saucisse grillée

Lentilles et carottes

Filet de lieu sauce aux crustacés

Brocolis

Boulgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Compote de pommes

Fruit frais



Semoule 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 - Etreles
- * 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 !