



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Champignons à la Grecque Carottes à l'orange Riz au chorizo et fromage de chèvre	Pizzetta Pommes de terre, museau et oignons Chou à la Hongroise Céleri rémoulade	Salade verte, Edam et Gouda Piémontaise aux pommes Granny Crêpe fourrée Asperges, œuf et tomates	Œuf mayonnaise Poisson à la Parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin Savoyard Cuisse de pintade au thym Pommes de terre / Salade verte Poêlée Méridionale	Pot au feu Calamars à la Romaine Riz Créole / Légumes du pot au feu	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles et carottes Purée	Filet de lieu sauce aux crustacés Pâtes à la Bolognaise Boulgour aux petits légumes / Brocolis Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Compote de pêches Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème Anglaise	Compote de pommes Milk shake maison Feuilleté à l'ananas Fruit frais	Semoule au lait Pâtissière à l'abricot Fruit frais Gâteau maison	Fruit frais Panna Cotta Cocktail de fruits Rose des sables
	Betteraves vinaigrette Gratin Savoyard Pommes de terre / Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Pizzetta Pot au feu Riz Créole / Légumes du pot au feu Fromage ou laitage Compote de pommes	Salade verte, Edam et Gouda Saucisse grillée Lentilles et carottes Fromage ou laitage Semoule au lait	Œuf mayonnaise Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Brocolis Fromage ou laitage 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 - Etreelles
- * 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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



Pâtes, dés de volaille et maïs

Pommes de terre au thon

Salade de lardons et pommes 

Pâté Forestier

Sauté de porc au caramel

Pilon de poulet à l'estragon

Purée / Haricots verts à l'ail

Fromage ou laitage

Fruit frais 

Fromage blanc

Banane au chocolat

Yaourt aromatisé

Concombre Bulgare 

Salade de cœurs de palmier

Toast de maquereaux

Rillettes

Boulettes de bœuf

Sauté de veau aux
champignons

Coquillettes / Printanière de
légumes

Fromage ou laitage

Gâteau au chocolat

Tarte au citron

Milk shake

Fruit frais 

Salade de blé

Pommes de terre, saucisse de
Strasbourg et oignons

Carottes aux raisins 

Céleri rave aux raisins 

Cabillaud à la tomate

Jambon sauce Madère

Riz / Fondue de poireaux

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits

Fruit frais 

Poire Belle Hélène

Charlotte 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

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



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	Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante ☀️ Endives, jambon, œuf et tomates ☀️ Champignons à la Grecque Saucissons panachés	Riz au surimi Piémontaise Tartine chaude au fromage Carottes râpées au citron ☀️	Râpé de légumes ☀️ Salade croquante à la Mimolette ☀️ Radis et beurre ☀️ Pâté de foie	Tomates vinaigrette Pâtes au surimi Taboulé Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la Bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Fondue de choux verts	Pilon de poulet sauce Tex Mex Rognons de Bœuf à la graine de moutarde Semoule / Petits pois et carottes	Sauté de porc au curry Cuisse de canard à l'orange Frites / Julienne de légumes	Dos de colin Meunière Paupiette de veau aux raisins Boulgour / Carottes Vichy
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Flan à la vanille Ile Flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat	Fruit frais ☀️ Crème au caramel Forêt Noire Ananas au sirop	Entremets au chocolat Fromage blanc Millefeuille Fruit frais ☀️	Muffin aux pépites Tiramisu Compote crumble Fruit frais ☀️
	Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante Pâtes à la Bolognaise Fromage ou laitage Flan à la vanille	Riz au surimi Pilon de poulet sauce Tex Mex Semoule / Petits pois et carottes Fromage ou laitage Fruit frais	Râpé de légumes Sauté de porc au curry Frites / Julienne de légumes Fromage ou laitage Entremets au chocolat	Tomates vinaigrette Dos de colin Meunière Boulgour / Carottes Vichy 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 - Etreilles
- * 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	Friand au fromage Terrine aux légumes Pêches au thon Crème de chou-fleur	Carottes râpées vinaigrette ☀️ Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates	Betteraves vinaigrette Asperges, œuf et tomates Pizza Endives au jambon ☀️	Salade César ☀️ Salade Coleslaw ☀️ Œuf mayonnaise Haricots blancs au basilic
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Sauté d'agneau Lentilles / Printanière de légumes	Hachis Parmentier Escalope sauce aux champignons Salade verte ☀️ Céleri braisé / Purée	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Steak haché Pommes de terre / Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Vénus à l'abricot Gaufre Cocktail de fruits	Fromage blanc aux Spéculoos Muffin au chocolat Fruit frais ☀️ Compote de pommes et banane	Fruit frais ☀️ Riz au lait Framboisier Entremets Normand	Roulé à la confiture Tarte au chocolat Fruit frais ☀️ Crème brûlée
	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Lentilles / Printanière de légumes Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage ou laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Betteraves vinaigrette Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou laitage Fruit frais	Salade César Poisson aux petits légumes Pommes de terre / Epinards à la crème Fromage ou laitage Roulé à la confiture



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
-------	-------

HORS D'ŒUVRE

Salade au jambon et fromage ☀️ Carottes râpées ☀️ Cervelas aux fines herbes Toast au fromage de chèvre	Pâtes au surimi et poivrons Haricots rouges, ananas et maïs Œuf Mimosa Brocolis à la Parisienne
---	--

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille Boudin noir / Boudin blanc Purée / Haricots verts au beurre	Bœuf Bourguignon Paupiette de veau Riz / Jeunes carottes
---	--

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
--------------------	--------------------

DESSERTS

Yaourt velouté Oeufs au lait Chou à la Chantilly Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Flan Pâtissier Pêches au coulis de fruits Cocktail de fruits
--	--



Salade au jambon et fromage Nuggets de volaille Purée / Haricots verts au beurre Fromage ou laitage Yaourt velouté	Pâtes au surimi et poivrons Bœuf Bourguignon Riz / Jeunes carottes Fromage ou laitage 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 : 6425GEA



	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.