



	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange ☀️ Coquille de surimi Andouille et cornichons Salad'bar	Pizzetta Macédoine de légumes au thon Pomelo ☀️ Salad'bar	Salade César ☀️ Salad'bar Cervelas vinaigrette Haricots rouges, ananas et maïs	Potage Salad'bar Rillettes Riz exotique
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de dinde Viennoise Cuisse de lapin à la moutarde Semoule / Choux de Bruxelles	Mijoté de porc Dijonnaise Steak haché Petits pois / Coquillettes	Rougail de saucisse Coquille de poisson Riz / Légumes du rougail	Poisson du jour Jambon braisé au poivre Purée Crécy / Gratin Dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc Crumble Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Rocher à la noix de coco Vénus à l'abricot Grillé à l'ananas	Fruit frais ☀️ Galette des Rois Clafoutis aux fruits Fromage blanc à la crème de marron / miel	Galette des Rois Gratin de fruits Entremets à la vanille Fruit frais ☀️
	Carottes râpées à l'orange Escalope de dinde Viennoise Semoule / Choux de Bruxelles Fromage ou laitage Flan nappé au caramel	Pizzetta Mijoté de porc Dijonnaise Petits pois / Coquillettes Fromage ou laitage Fruit frais	Salade César Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Poisson du jour Purée Crécy / Gratin Dauphinois Fromage ou laitage Galette des Rois








- 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](http://www.clicetmiam.fr)**  
Code à saisir : 6425GEA





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salad'bar Terrine de poisson Piémontaise	Jambon et macédoine Pâté de foie Chou rouge aux pommes  Salad'bar	Potage Salad'bar Bruschetta Assiette Nordique	Riz au thon томатé Toast aux sardines et salade verte  Céleri aux pommes  Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Cuisse de poulet Coquillettes / Duo de chou-fleur et brocolis	Duo de poissons sauce Dieppoise Sauté de porc au caramel Ratatouille / Semoule	Jambon braisé à l'ananas Veau Marengo Frites / Bâtonnière de légumes	Goulash Tortis au saumon Haricots verts / Pépinettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Yaourt Amandine Fruit frais 	Fruit frais  Far Breton Poire au chocolat Faisselle au caramel	Fromage blanc Entremets au praliné Tarte au crumble Fruit frais 	Clafoutis Gaufre Mousse au miel et nougat Fruit frais 
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Coquillettes / Duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou laitage Chocolat liégeois	Jambon et macédoine Duo de poissons sauce Dieppoise Ratatouille / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Jambon braisé à l'ananas Frites / Bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Fromage blanc	Riz au thon томатé Goulash Haricots verts / Pépinettes Fromage ou laitage 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles Océane Salad'bar Terrine de légumes Emincé bicolore 	Céleri aux pommes  Pamplemousse  Saucissons panachés Salad'bar	Carottes râpées  Salad'bar Macédoine au jambon Salade de pommes de terre, thon et tomates	Potage Salad'bar Riz Niçois Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Andouillette sauce moutarde Julienne de légumes / Semoule	Rôti de porc au jus Coq au vin Purée / Chou braisé	Paëlla Côte de porc sauce aux champignons / Curry de porc Riz / Blettes sauce Béchamel	Mijoté de bœuf à la tomate Poisson du jour Gratin de chou-fleur / Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais  Yaourt aromatisé Pomme cuite Gâteau Bulgare	Yaourt nature sucré Crème dessert Paris - Brest Fruit frais 	Fruit frais  Crème brûlée maison Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat	Brownie Tiramisu Crème dessert Fruit frais 
	Salade de perles Océane Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Rôti de porc au jus Purée / Chou braisé Fromage ou laitage Yaourt nature sucré	Carottes râpées Paëlla Riz / Blettes sauce Béchamel Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Mijoté de bœuf à la tomate Gratin de chou-fleur / Pommes vapeur 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 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salad'bar Carottes à l'orange Toast au chorizo et fromage de chèvre	Friand au fromage Cake à la carottes Chou à la Hongroise Salad'bar	Salade verte, Edam et Gouda Salad'bar Flammekueche Asperges, œuf et tomates	Potage Macédoine de légumes Salad'bar Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara Cuisse de pintade au thym Salade verte Poêlée Méridionale	Pot au feu Calamars à la Romaine Légumes du pot au feu / Riz Créole	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles / Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Pâtes à la Bolognaise Brocolis / Boulgour aux petits légumes Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Compote meringuée Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème Anglaise	Fromage blanc Milk shake maison Feuilleté à l'ananas Fruit frais	Fruit frais Panna Cotta Cocktail de fruits Rose des sables	Crêpe de la Chandeleur Brioche maison Fruit frais Pâtissière à l'abricot
	Betteraves vinaigrette Pâtes à la Carbonara Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais	Friand au fromage Pot au feu Légumes du pot au feu / Riz Créole Fromage ou laitage Fromage blanc	Salade verte, Edam et Gouda Saucisse grillée Lentilles / Haricots beurre Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Filet de lieu sauce aux crustacés Brocolis / Boulgour aux petits légumes Fromage ou laitage Crêpe de la Chandeleur

- 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 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](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : 6425GEA

