



**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

- Concombre vinaigrette ☀️
- Céleri aux pommes ☀️
- Andouille et cornichons
- Farfalles au poulet

- Salade de blé
- Riz aux légumes Sombbrero
- Terrine de poisson
- Salade de tomates et œuf haché ☀️



- Melon / Pastèque ☀️
- Salade au Bleu, lardons et noix ☀️
- Rillettes
- Pommes de terre au thon

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

- Filet de merlu pané
- Steak de thon à la Basquaise
- Purée / Gratin de courgettes

- Saucisse grillée
- Pintade aux abricots
- Choux de Bruxelles / Pâtes

- Pilon de poulet sauce Tex Mex
- Emincé de bœuf au paprika
- Riz / Ratatouille

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

**DESSERTS**

- Fruit frais ☀️
- Crumble au pain d'épices
- Fromage blanc / Beignet aux pommes
- Mousse au chocolat

- Mousseline à l'abricot
- Pêche Melba
- Tarte aux fruits
- Fruit frais ☀️

- Brownie
- Gaufre
- Entremets au caramel
- Fruit frais ☀️



- Concombre vinaigrette
- Filet de merlu pané
- Purée / Gratin de courgettes
- Fromage ou laitage
- Fruit frais

- Salade de blé
- Saucisse grillée
- Choux de Bruxelles / Pâtes
- Fromage ou laitage
- Mousseline à l'abricot

- Melon / Pastèque
- Pilon de poulet sauce Tex Mex
- Riz / Ratatouille
- 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



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette et fromage de brebis ☀️ Taboulé de chou-fleur Mimosa Duo de saucissons Riz au surimi vinaigrette	Pâté de campagne Oeuf mayonnaise Tomate farcie au thon ☀️ Asperges, œuf et tomates ☀️	Melon ☀️ Salade aux lardons ☀️ Craquelin Forestier Assiette Nordique	Céleri râpé ☀️ Maquereau à la moutarde Bruschetta aux légumes Riz au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara Sauté de veau aux olives Pâtes / Haricots plats	Emincé de dinde à la crème Poisson du jour Printanière de légumes / Boulgour	Mijoté de porc à la moutarde Pilon de poulet Tex Mex Courgettes à l'ail / Pommes de terre rôties	Dos de colin rôti Boulettes de bœuf à la Provençale Semoule / Carottes au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Velouté aux fruits Liégeois Amandine Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Flan Pâtissier Poire au sirop Semoule au lait	Milk shake à la banane et aux fruits rouges Ile Flottante Crumble aux fruits Fruit frais ☀️	Muffin aux pépites Chou à la crème Mousse au chocolat Fruit frais ☀️
	Tomates vinaigrette et fromage de brebis Pâtes à la Carbonara Fromage ou laitage Velouté aux fruits	Pâté de campagne Emincé de dinde à la crème Printanière de légumes / Boulgour Fromage ou laitage Fruit frais	Melon Mijoté de porc à la moutarde Courgettes à l'ail / Pommes de terre rôties Fromage ou laitage Milk shake à la banane et aux fruits rouges	Céleri râpé Dos de colin rôti Semoule / Carottes au jus 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 - 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 et maïs ☀️ Champignons à la crème Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes	Concombre Bulgare ☀️ Chou-fleur vinaigrette Roulé au jambon et fromage Pâtes au surimi	Pastèque ☀️ Betteraves Mimosa Salade de blé aux crevettes Pain au thon	Rillettes et cornichons Tarte à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs ☀️ Melon ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Cuisse de canette Mexicaine Coquillettes / Céleri braisé	Bœuf à la Provençale Duo de chipolata et merguez Petits pois / Purée	Poulet rôti Sauté de porc au caramel Frites / Salsifis à la tomate	Poisson du jour Steak haché Epinards / Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Gaufre Crème dessert Fromage blanc aux framboises / fraises	Beignet Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais ☀️	Ile Flottante Crème brûlée Fruit frais ☀️ Tarte aux fruits frais	Fruit frais ☀️ Salade de fruits frais ☀️ Tiramisu Entremets à la vanille
	Carottes râpées et maïs Cordon bleu Coquillettes / Céleri braisé Fromage ou laitage Fruit frais	Concombre Bulgare Bœuf à la Provençale Petits pois / Purée Fromage ou laitage Beignet	Pastèque Poulet rôti Frites / Salsifis à la tomate Fromage ou laitage Ile Flottante	Rillettes et cornichons Poisson du jour Epinards / Semoule 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de courgettes au curry ☀️ Melon / Concombre ☀️ Salade Niçoise Museau vinaigrette	Melon ☀️ Salade, ananas, noix et pommes ☀️ Pissaladière Rillettes de maquereaux	Tomates et mozzarella ☀️ Macédoine de légumes Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons	Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Cake aux légumes Piémontaise Salami et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce Charcutière Paupiette de veau Lentilles au jus / Printanière de légumes	Boulettes de bœuf sauce Provençale Marmite de la mer Poêlée du Chef / Pommes de terre vapeur	Poisson pané au citron Brochette de volaille à l'Orientale Riz / Haricots panachés	Filet de dinde aux pommes Paleron au jus Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Entremets à la vanille / Donut Tartelette au chocolat Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches	Riz au lait Gâteau au fromage blanc Crème dessert Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Glace Cocktail de fruits frais ☀️ Tarte à la rhubarbe	Clafoutis Pain perdu Fruit frais ☀️ Crème au caramel
	Râpé de courgettes au curry Jambon grillé sauce Charcutière Lentilles au jus / Printanière de légumes Fromage ou laitage Fruit frais	Melon Boulettes de bœuf sauce Provençale Poêlée du Chef / Pommes de terre vapeur Fromage ou laitage Riz au lait	Tomates et mozzarella Poisson pané au citron Riz / Haricots panachés Fromage ou laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes 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	Taboulé au surimi Endives , tomates et basilic Melon Salade de brocolis et cœurs de palmier	Concombre et fromage de brebis Chou blanc aux lardons Tomates à l'Antiboise Rillettes au saumon	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Cervelas vinaigrette	Melon / Pastèque Carottes aux raisins Pâté et cornichons Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Boudin blanc Haricots verts / Purée	Pâtes à la Bolognaise Dos de colin sauce aux crustacés Pâtes / Brunoise de légumes	Fondant de porc au miel Fish and chips Carottes à l'estragon / Semoule	Parmentier de poisson Chili con carne Salade verte Haricots rouges
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Pêches Thabor Donut Entremets à la vanille	Fromage blanc Fruit frais Poire Belle Hélène Gâteau Bulgare	Compote de fruits Fruit frais Carpaccio d'ananas Chou à la crème	Entremets au chocolat Salade de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais
	Taboulé au surimi Nuggets de volaille Haricots verts / Purée Fromage ou laitage Fruit frais	Concombre et fromage de brebis Pâtes à la Bolognaise Fromage ou laitage Fromage blanc	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Fondant de porc au miel Carottes à l'estragon / Semoule Fromage ou laitage Compote de fruits	Melon / Pastèque Parmentier de poisson Salade verte Fromage ou laitage Entremets au chocolat



**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

