



	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
 Pâtisserie 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 - 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

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé
 Salad'bar
 Salade de lardons et pommes 
 Pâté Forestier

Carottes et chou râpés 
 Salad'bar
 Coquille de surimi
 Haricots rouges, maïs et jambon



Crème de potiron
 Carottes aux raisins 
 Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons
 Salad'bar

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
 Omelette aux fines herbes
 Haricots verts à l'ail / Flageolets

Sot-l'y-laisse de dinde aux pommes
 Pavé de lieu rôti
 Pâtes / Poêlée Basquaise

Cabillaud à la tomate
 Jambon sauce Madère
 Riz / Fondue de poireaux


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé
 Fromage blanc
 Banane au chocolat
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Entremets à la pistache
 Crème Créole
 Gâteau Bulgare

Compote
 Poire Belle Hélène
 Charlotte au caramel
 Fruit frais 



Taboulé
 Sauté de porc au caramel
 Haricots verts à l'ail / Flageolets
 Fromage ou laitage
 Yaourt aromatisé

Carottes et chou râpés
 Sot-l'y-laisse de dinde aux pommes
 Pâtes / Poêlée Basquaise
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Crème de potiron
 Cabillaud à la tomate
 Riz / Fondue de poireaux
 Fromage ou laitage
 Compote



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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à l'orange Endives, jambon, œuf et tomates Salad'bar Saucissons panachés	Chou chinois au jambon et à l'emmental Salad'bar Gougère au fromage Piémontaise	Potage Salade croquante à la Mimolette Croque Suisse Salad'bar	Riz au surimi Salad'bar Chou rouge aux pommes 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 / Steak haché Petits pois / Semoule	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange / Cassoulet maison Frites / Julienne de légumes	Filet de merlu pané au citron Paupiette de veau aux raisins Carottes Vichy / Gratin Dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Tarte au chocolat Ile flottante Crème dessert	Beignet Forêt Noire Ananas au sirop Fruit frais	Entremets au chocolat / mangue / abricot Fromage blanc Millefeuille Fruit frais	Cocktail de fruits Compote crumble Tiramisu Fruit frais
	Betteraves à l'orange Pâtes à la Bolognaise Fromage ou laitage Fruit frais	Chou chinois au jambon et à l'emmental Pilon de poulet sauce Tex Mex Petits pois / Semoule Fromage ou laitage Beignet	Potage Mijoté de porc au miel Frites / Julienne de légumes Fromage ou laitage Entremets au chocolat / mangue / abricot	Riz au surimi Filet de merlu pané au citron Carottes Vichy / Gratin Dauphinois Fromage ou laitage Cocktail de fruits



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	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Cake aux légumes Salad'bar Crème de chou-fleur	Carottes râpées vinaigrette ☀️ Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Tartine d'andouille et pommes Salad'bar	Salade Hollandaise ☀️ Salad'bar Œuf mayonnaise Cake au jambon	Potage Salade Coleslaw ☀️ Pizza Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Sauté d'agneau Haricots panachés / Lentilles	Hachis Parmentier Escalope sauce aux champignons Salade verte Gratin de blettes / Purée	Couscous Langue de bœuf Ravigote Légumes du couscous / Semoule	Poisson aux petits légumes Omelette au fromage Gratin d'épinards et Pommes de terre 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 Blanc manger et son coulis Fruit frais ☀️ Compote de pomme et banane	Fruit frais ☀️ Pêche Melba Framboisier Entremets Normand	Roulé à la confiture Tarte au citron meringuée Fruit frais ☀️ Crème brûlée
	Crêpe au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés / Lentilles Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis Parmentier Salade verte Fromage ou laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Salade Hollandaise Couscous Légumes du couscous / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et Pommes de terre 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

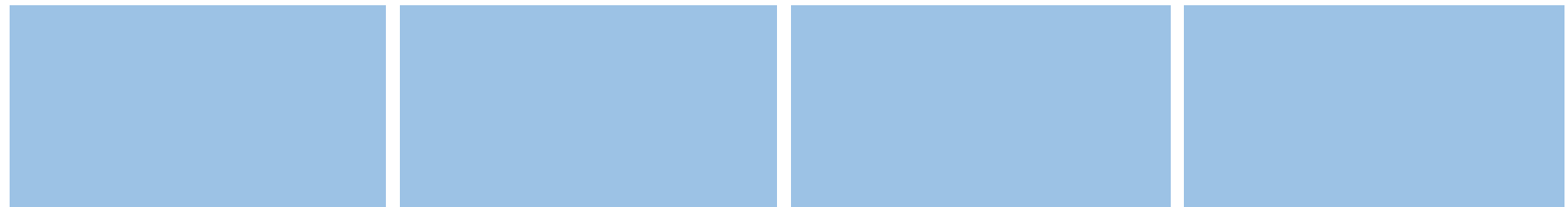
Code à saisir : 6425GEA



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



	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.