

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles Océane
Riz à l'ananas et avocat
Terrine de légumes
Salad'bar

Céleri aux pommes
Salad'bar
Saucissons panachés
Oeuf sauce Gribiche

Carottes râpées
Salad'bar
Macédoine au jambon
Salade de pommes de terre,
thon et tomates / Salade de
vitelotte

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
Frites / Chou braisé

Chili con carne
Côte de porc sauce aux
champignons / curry de porc
Blettes sauce Béchamel / Riz

Mijoté de bœuf à la tomate
Poisson du jour
Gratin de chou-fleur /
Farfalles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Beignet
Abricots au sirop
Entremets au praliné

Riz au lait
Crème au chocolat
Compote de pêches
Fruit frais

Fruit frais
Banane au chocolat
Tiramisu
Crème brûlée maison

Brownie
Liégeois à la vanille
Cocktail de fruits
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
Frites / Chou braisé
Fromage ou laitage
Riz au lait

Carottes râpées
Chili con carne
Blettes sauce Béchamel / Riz
Fromage ou laitage
Fruit frais

Potage
Mijoté de bœuf à la tomate
Gratin de chou-fleur / Farfalles
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

Code à saisir : 6425GEA





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pommes de terre, museau et oignons</p> <p>Salad'bar</p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Potage</p> <p>Salad'bar</p> <p>Piémontaise aux pommes Granny </p> <p>Asperges, œuf et tomates</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Poisson à la Parisienne</p> <p>Salad'bar</p> <p>Pamplemousse </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Gratin Savoyard</p> <p>Cuisse de pintade au thym</p> <p>Salade verte </p> <p>Pommes de terre rôties</p>	<p>Pot au feu</p> <p>Calamars à la Romaine</p> <p>Légumes du pot au feu / Riz Créole</p>	<p>Saucisse grillée</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Lentilles / Haricots beurre</p>	<p>Filet de lieu sauce aux crustacés</p> <p>Pâtes à la Bolognaise</p> <p>Brocolis / Boulgour aux petits légumes</p> <p>Pâtes</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Crumble aux fruits</p> <p>Entremets à la vanille</p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Yaourt</p> <p>Feuilleté à l'ananas</p> <p>Cocktail de fruits / Fruit frais </p>	<p>Semoule au lait</p> <p>Pâtissière à l'abricot</p> <p>Fruit frais </p> <p>Brioche maison</p>	<p>Entremets à la vanille</p> <p>Panna Cotta</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Flan Pâtissier</p>



<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Gratin Savoyard</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Pot au feu</p> <p>Légumes du pot au feu / Riz Créole</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Potage</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Lentilles / Haricots beurre</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Filet de lieu sauce aux crustacés</p> <p>Brocolis / Boulgour aux petits légumes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Entremets à la vanille</p>
---	--	---	--



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	Pâtes, dés de volaille et maïs Salad'bar Salade de lardons et pommes ☀️ Pâté Forestier	Carottes et chou râpés ☀️ Radis noir, pomme Granny vinaigrette/sauce soja ☀️ Coquille de surimi Salad'bar	Salade Mimosa Salade de cœurs de palmiers Salad'bar Rillettes	Crème de potiron Carottes aux raisins ☀️ Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Mijoté de porc au caramel Omelette aux fines herbes Haricots verts à l'ail / Flageolets	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Purée / Poêlée Basquaise	Boulettes de bœuf Rôti de veau aux champignons Printanière de légumes / Coquillettes	Cabillaud à la tomate Jambon sauce Madère Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Compote Fromage blanc Gaufre	Crème au chocolat Entremets à la pistache Roulé Pâtissier Fruit frais ☀️	Chou à la crème Crème Créole Fromage blanc Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Compote Royale Poire Belle Hélène Charlotte au caramel
	Pâtes, dés de volaille et maïs Mijoté de porc au caramel Haricots verts à l'ail / Flageolets Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes et chou râpés Filet de dinde aux pommes Purée / Poêlée Basquaise Fromage ou laitage Crème au chocolat	Salade Mimosa Boulettes de bœuf Printanière de légumes / Coquillettes Fromage ou laitage Chou à la crème	Crème de potiron Cabillaud à la tomate Riz / Fondue de poireaux 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

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 et œuf ☀️
 Salad'bar
 Saucissons panachés

Riz au surimi
 Salad'bar
 Piémontaise
 Carottes râpées au citron ☀️



Potage
 Salade croquante à la mimolette ☀️
 Pâtes au surimi
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la Bolognaise
 Aile de raie aux câpres
 Fondue de choux verts / Pâtes

Pilon de poulet sauce Tex Mex
 Rognons de bœuf à la graine de moutarde / Steak haché
 Petits pois / Purée

Dos de colin Meunière
 Paupiette de veau aux raisins
 Carottes Vichy / Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert
 Ile Flottante
 Fruit frais ☀️
 Moelleux au chocolat

Fruit frais ☀️
 Ananas au sirop
 Forêt Noire
 Crème au caramel

Compote
 Vénus à l'abricot
 Fromage blanc
 Barre Bretonne



Chou Chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante
 Pâtes à la Bolognaise
 Fromage ou laitage
 Crème dessert

Riz au surimi
 Pilon de poulet sauce Tex Mex
 Petits pois / Purée
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Potage
 Dos de colin Meunière
 Carottes Vichy / Semoule
 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





	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

