



	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)

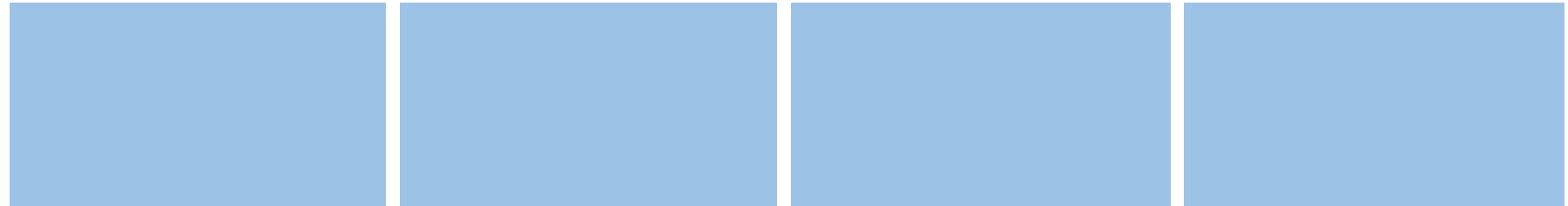
Code à saisir : 6425GEA



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](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	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade du Pêcheur</p> <p>Tomates et mozzarella </p> <p>Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil</p>	<p>Céleri râpé au curry </p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>Muffin de courgettes au coulis de tomates</p> <p>Gougère au fromage</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Pâté Forestier</p> <p>Salade d'emmental et tomates </p> <p>Boullgour au surimi</p>	<p>Concombre, maïs et fromage </p> <p>Salade d'asperges et tomates </p> <p>Saucisson sec</p> <p>Chou-fleur Mimosa</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Filet de julienne Dieppoise</p> <p>Printanière de légumes / Pâtes</p>	<p>Hachis Parmentier</p> <p>Sauté d'agneau au thym</p> <p>Salade verte </p> <p>Tomates à la Provençale</p>	<p>Lieu aux petits légumes</p> <p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Riz / Courgettes à l'ail</p>	<p>Sauté de porc au curry</p> <p>Steak haché sauce au poivre</p> <p>Haricots verts / Boullgour aux petits légumes</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Donut / Pâtissière à l'abricot</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Poire cuite aux épices</p>	<p>Fromage blanc et coulis de fruits</p> <p>Liégeois</p> <p>Fruit frais </p> <p>Cookies</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Compotée de fruits de saison</p> <p>Gâteau marbré / Hawaïen</p> <p>Crème Alsacienne aux poires</p>	<p>Framboisier</p> <p>Roulé Pâtissier</p> <p>Pêches cuites aux amandes</p> <p>Fruit frais </p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de volaille</p> <p>Printanière de légumes / Pâtes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Céleri râpé au curry</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fromage blanc et coulis de fruits</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Lieu aux petits légumes</p> <p>Riz / Courgettes à l'ail</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Concombre, maïs et fromage</p> <p>Sauté de porc au curry</p> <p>Haricots verts / Boullgour aux petits légumes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Framboisier</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](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

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



Carottes râpées ☀️  
Salade de haricots verts au vinaigre balsamique  
Oeuf sauce Gribiche  
Pâté de campagne

Jambon grillé  
Escalope de volaille sauce Suprême  
Petits pois / Semoule

Fromage ou laitage

Yaourt sucré  
Semoule au lait  
Rocher à la noix de coco  
Fruit frais ☀️

Tomates au fromage ☀️  
Râpé de légumes ☀️  
Toast au fromage de chèvre et chorizo  
Surimi et macédoine

Jambalaya  
Cuisse de canette aux pêches  
Riz  
Bâtonnière de légumes

Fromage ou laitage

Entremets au chocolat  
Yaourt aux fruits  
Fruit frais ☀️  
Moelleux aux amandes

Salade César ☀️  
Quiche aux légumes  
Rillettes de poisson  
Cervelas aux fines herbes

Boulettes de bœuf  
Rôti de porc et son jus  
Gratin de chou-fleur / Frites

Fromage ou laitage

Fruit frais ☀️  
Cocktail de fruits  
Pomme cuite au caramel  
Bavarois au caramel et chocolat



Carottes râpées  
Jambon grillé  
Petits pois / Semoule  
Fromage ou laitage  
Yaourt sucré

Tomates au fromage  
Jambalaya  
Riz  
Fromage ou laitage  
Entremets au chocolat

Salade César  
Boulettes de bœuf  
Gratin de chou-fleur / Frites  
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](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

HORS D'ŒUVRE

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERTS

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

MARDI

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

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

Fromage ou laitage

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

JEUDI



VENDREDI

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

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

Fromage ou laitage

- 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

