

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Champignons à la Grecque

Pizzetta

Pommes de terre, museau et oignons

Salade verte, Edam et Gouda Piémontaise aux pommes Granny 

Œuf mayonnaise

Poisson à la Parisienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin Savoyard

Salade verte 

Pommes de terre

Pot au feu

Légumes du pot au feu

Riz Créole

Saucisse grillée

Lentilles et carottes

Filet de lieu sauce aux crustacés

Brocolis

Boulgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Compote de pommes

Fruit frais 

Semoule au lait

Pâtisserie à l'abricot

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 - Etreilles
- * 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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Pâtes, dés de volaille et
maïsPommes de terre au
thonSauté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Purée

Fromage

Fruit frais

Concombre Bulgare

Salade de cœurs de
palmier

Boulettes de bœuf

Printanière de légumes

Coquillettes

Fromage

Gâteau au chocolat

Tarte au citron

Salade de blé

Pommes de terre,
saucisse de Strasbourg
et oignons

Cabillaud à la tomate

Riz

Fondue de poireaux

Fromage

Cocktail de fruits

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 - Etreles
- * 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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon
et à l'emmental : salade
croquante 

Endives, jambon, œuf et
tomates 

Riz au surimi

Piémontaise

Râpé de légumes Salade croquante à la
Mimolette 

Tomates vinaigrette

Pâtes au surimi

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la Bolognaise

Pilon de poulet sauce
Tex Mex

Petits pois et carottes

Semoule

Sauté de porc au curry

Pommes rissolées

Julienne de légumes

Dos de colin Meunière

Carottes Vichy

Boulgour

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Flan à la vanille

Ile Flottante


Fruit frais 

Entremets au chocolat

Fromage blanc

Muffin aux pépites

Tiramisu



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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Terrine aux légumes

Carottes râpées
vinaigretteSalade verte, Edam et
Gouda

Betteraves vinaigrette

Asperges, œuf et
tomates

Salade César



Salade Coleslaw

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille au lait
de coco

Printanière de légumes

Lentilles

Hachis Parmentier

Salade verte



Couscous

Légumes du couscous

Semoule

Poisson aux petits
légumes

Pommes de terre

Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais

Fromage blanc aux
Spéculoos

Laitage

Fruit frais



Roulé à la confiture

Tarte 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 - Etreilles
- * 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

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



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LUNDI

MARDI

HORS D'ŒUVRE

Salade au jambon et
fromage Carottes râpées Pâtes au surimi et
poivronsHaricots rouges, ananas
et maïsPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Purée

Haricots verts au beurre

Bœuf Bourguignon

Jeunes carottes

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt velouté

Oeufs au lait

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 - Etreilles
- * 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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !