

## LUNDI

Concombre vinaigrette Céleri aux pommes 

## HORS D'ŒUVRE


Filet de merlu pané

Purée

Gratin de courgettes

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Fromage

Fruit frais 

## DESSERTS

## MARDI

Salade de blé

Riz aux légumes  
Sombrero

Saucisse grillée

Choux de Bruxelles

Pâtes

Fromage

Mousseline à l'abricot

Pêche Melba

## JEUDI



## VENDREDI

Melon / Pastèque Salade au Bleu, lardons  
et noix Pilon de poulet sauce  
Tex Mex

Ratatouille

Riz

Fromage

Brownie

Gaufre


**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.



CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette et  
fromage de brebis



Taboulé de chou-fleur  
Mimosa

Pâté de campagne

Oeuf mayonnaise

Melon



Salade aux lardons



Céleri râpé



Maquereau à la  
moutarde

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Pâtes à la Carbonara

Emincé de dinde à la  
crème

Printanière de légumes

Boullgour

Mijoté de porc à la  
moutarde

Pommes de terre rôties

Courgettes à l'ail

Dos de colin rôti

Carottes au jus

Semoule

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Velouté aux fruits

Liégeois

Fruit frais



Milk shake à la banane et  
aux fruits rouges

Ile Flottante

Muffin aux pépites

Chou à la crème

## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE


## LUNDI


## MARDI


## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs   
Champignons à la crème

Concombre Bulgare   
Chou-fleur vinaigrette

Pastèque   
Betteraves Mimosa

Rillettes et cornichons  
Tarte à la tomate et fromage de chèvre

### PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
Coquillettes  
Céleri braisé

Bœuf à la Provençale  
Petits pois  
Purée

Poulet rôti  
Frites  
Salsifis à la tomate

Poisson du jour  
Epinards  
Semoule

### PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage


### DESSERTS

Fruit frais 

Beignet  
Pomme cuite sur pain d'épices

Ile Flottante  
Crème brûlée

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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**



**LUNDI**



**MARDI**


**JEUDI**


**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Râpé de courgettes au curry   
Melon / Concombre 

Melon   
Salade, ananas, noix et pommes 

Tomates et mozzarella   
Macédoine de légumes

Salade verte, Edam et Gouda   
Cake aux légumes

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Jambon grillé sauce Charcutière  
Lentilles au jus  
Printanière de légumes

Boulettes de bœuf sauce Provençale  
Poêlée du Chef  
Pommes de terre vapeur

Poisson pané au citron  
Riz  
Haricots panachés

Filet de dinde aux pommes  
Gratin de brocolis et mozzarella  
Pâtes

**PRODUIT LAITIER**

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

**DESSERTS**

Fruit frais 

Riz au lait  
Gâteau au fromage blanc

Fruit frais 

Clafoutis  
Pain perdu

**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.



**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : 7455SE

## LUNDI




## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi

Endives , tomates et  
basilic Concombre et fromage  
de brebis Chou blanc aux lardons Salade de pâtes, dés de  
volaille et fromage

Toast au thon

Melon / Pastèque Carottes aux raisins PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots verts

Purée

Pâtes à la Bolognaise

Fondant de porc au miel

Carottes à l'estragon

Semoule

Parmentier de poisson

Salade verte 

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc

Compote de fruits

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Laitage

## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !