

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 : Geffraut - 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

Salade de perles océane

Terrine de légumes

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis

Pamplemousse



Saucissons panachés

Macédoine au jambon

Céleri aux pommes



Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon braisé à l'ananas

Julienne de légumes

Semoule

Mijoté de bœuf à la
tomate

Chou braisé

Pommes sautées

Paëlla

Filet de merlu pané au
citron

Gratin de chou-fleur

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Mousse au chocolat

Fromage blanc aux
framboises

Fruit frais



Far breton

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

Carottes râpées



Champignons à la Grecque

Mousse de foie

Œuf mayonnaise

Salade César au poulet et croûtons



Piémontaise aux pommes Granny



Crêpe au fromage

Poisson à la parisienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Poêlée méridionale

Bœuf façon thaï

Légumes du wok

Riz créole

Saucisse grillée

Lentilles

Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés

Boulogne aux petits légumes

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Duo de fromage blanc et compote

Milk shake maison

Riz 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 - 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

Pêche au thon

Salade de lardons et
pommes

Carottes et chou râpés

Radis noir et pommes
Granny, vinaigrette
sauce soja

Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de
palmiers

Œuf mayonnaise

Entrée surprise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de porc au
caramel

Haricots verts à l'ail

Flageolets

Boulettes de bœuf

Pommes rissolées

Poêlée basquaise

Filet de dinde aux
pommes

Poêlée du chef

Coquillettes

Dos de colin meunière

Riz

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Fruit frais



Chou à la crème

Tarte au chocolat

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

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

Céleri aux pommes Salade croquante à la
Mimolette Crudités Chou rouge aux pommes PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Pâtes

Chou romanesco

Pilon de poulet sauce
Tex Mex

Petits pois

Semoule

Nuggets de volaille

Riz

Julienne de légumes

Poisson du jour

Carottes vichy

Pommes de terre rôties

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Flan au caramel

Ile flottante

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Fromage blanc

Muffin aux pépites

Compote crumble



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

Cake aux légumes

Carottes râpées
vinaigretteSalade verte, Edam et
Gouda

Betteraves vinaigrette

Asperges, œuf et
tomates

Concombre bulgare



Salade Coleslaw

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille au lait
de coco

Haricots panachés

Riz

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



Brownie

Framboisier



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 !