

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique  Champignons, crème de citron	Concombre sauce Bulgare  Gaspacho de tomates	Emincé de céleri au jambon  Mousse d'avocat et tortillas	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et au fromage de chèvre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Boulogour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Bœuf à la Provençale Petits pois à la Bretonne Blé pilaf	Colombo de dinde Pommes rissolées Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel Pennes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Donut Pomme cuite sur pain d'épices	Entremets au chocolat Crème brûlée	Fruit frais  Salade de fruits frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **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.**

 **Produits locaux**
 * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
 * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
 * Pommes de terre : Geffrault - Etreelles
 * 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



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	Betteraves vinaigrette Cocktail de concombre et pommes	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage Tarte aux légumes	Courgettes et carottes râpées au curry  Salade de poulet, petits pois et tomates	Salade verte, Edam et Mimolette  Avocat et cœurs de palmier 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel & moutarde Lentilles au jus Jeunes carottes	Bœuf à la Provençale Ratatouille Tortis	Dos de colin Meunière Gratin de brocolis et mozzarella Pommes vapeur persillées	Paëlla au poulet Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Riz au lait au caramel Crème dessert	Flan aux pépites de chocolat Tartelette aux pommes	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **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.**

 **Produits locaux**
 * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
 * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
 * Pommes de terre : Geffrault - Etreelles
 * 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



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	Boulgour à la tomate & au basilic Pommes de terre au surimi	Concombre au fromage de brebis  Salade d'artichaut et tomates	Toast au thon Pennes au poulet & copeaux de parmesan	Tomates au fromage à l'huile d'olive  Carottes aux raisins 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Viennoise de volaille Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise	Fondant de porc aux champignons Carottes glacées	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc et Oréo Poire façon Belle Hélène	Far Breton Cake au citron et au chocolat	Compote Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **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.**

 **Produits locaux**
 * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
 * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
 * Pommes de terre : Geffrault - Etreelles
 * 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



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	Riz Océane Cake aux légumes	Salade de croûtons et lardons  Radis et beurre 	Carottes râpées  Haricots verts au vinaigre balsamique	Pâté de foie Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce Tandoori Petits pois et carottes	Bœuf aux olives Gratin de courgettes, tomates et emmental Pommes de terre rissolées	Couscous Légumes du couscous Semoule	Carbonara de poisson Mini penne Brocolis aux amandes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Mousse au chocolat Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe	Ile flottante Mousse à la noix de coco	Fruit frais 

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

 **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.**



 **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



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	Betteraves vinaigrette Tomates et mozzarella 	Melon/ pastèque  Champignons à la Grecque		Œuf mayonnaise Saucisson sec
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille au ketchup Haricots beurre Blé	Hachis Parmentier Salade verte 	Ascension	Lieu sauce au chorizo et poivrons Riz Tomates Provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Flan nappé au caramel Crème dessert		Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **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.**

 **Produits locaux**






- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreelles
- * 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



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	Pommes de terre à la Niçoise (Pommes de terre, thon, tomate & olives) Salade, fromage, jambon et tomates 	Tomates et mozzarella  Concombre et fromage de brebis 		Cake aux légumes et fromage de chèvre Quiche aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet sauce Suprême Carottes au cumin Semoule aux herbes	Chili con carne Riz Haricots rouges	3ème temps animation	Filet de poisson sauce crème Chou-fleur gratiné à la béchamel Pennes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Liégeois au chocolat Milk shake	Fruit frais 		Fruit frais 

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

 **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.**

 **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



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

Code à saisir : 7455SE

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.