

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

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 !**

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Mousse de foie

Crème de carottes à la
Vache Qui Rit 

Riz au thon tomaté

Céleri rémoulade Toast au maquereau et
au citronPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Lieu sauce dieppoise

Boulettes de bœuf aux
champignons

Jambon braisé

Tortis

Ratatouille

Purée

Haricots verts à l'ail

Brocolis au beurre

Semoule

Poêlée Forestière

DESSERTS

Chocolat liégeois

Fruit frais Fromage blanc aux
framboises

Moelleux aux noisettes

Crème dessert

Entremets au chocolat

Roulé au chocolat et à la
noix de coco
 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

 **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

Taboulé de la mer

Cake au chorizo

MARDI

Chou chinois râpé au jambon et fromage de brebis 

Pamplemousse

JEUDI

Potage de légumes

Betteraves à la crème fouettée aux herbes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

DESSERTS

Nuggets de poulet sauce barbecue

Julienne de légumes

Boullgour

Bœuf aux épices

Pommes de terre sautées

Fenouil braisé

Rôti de porc au Colombo

Gratin de chou-fleur

Pennes

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux framboises

Brownie

Tiramisu à la vanille

Cocktail de fruits

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	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette	Crêpe au fromage Salade César 	Crème de potiron Chou blanc à la japonnaise 	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Sauté de volaille Thaï Haricots beurre Riz	Saucisse grillée Carottes Lentilles cusinées	Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes Ratatouille
DESSERTS	Flan nappé au caramel Milk shake exotique	Duo de fromage blanc et compote Semoule au lait	Riz au lait & coulis de fruits rouges Abricots melba	Fruit frais 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

 **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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et au maïs

Endives au thon et au petits pois



Betteraves à la vinaigrette

Salade de lardons, pommes et Comté



La Coleslaw



Champignons à la bulgare

Potage

Rémoulade de céleri au cumin



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille à la Normande

Poêlée du chef

Semoule aux épices

Jambon grillé

Frites

Légumes sauce basquaise

Bœuf braisé

Petits pois

Coquillettes

Merlu pané au citron

Riz

Embeurrée de chou

DESSERTS

Fruit frais




Yaourt aromatisé

Crème créole

Chou à la crème

Tarte au citron meringuée

Fruit frais

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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



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 !**