

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

Melon 


Champignons à la crème 


Pâté et cornichons

Tarte à la tomate et fromage de chèvre 

Tomates et maïs 

Betteraves mimosa

Concombre bulgare 

Chou-fleur vinaigrette 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Poulet rôti

Pommes rissolées

Céleri braisé

Bœuf à la provençale

Petit pois

Purée

Rôti de porc au jus

Coquillettes

Salsifis à la tomate

Poisson du jour

Epinard

Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage


Fromage


Fromage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Crème dessert

Fruit frais 

Salade de fruits frais 

Ile flottante

Crème brûlée

Brownie

Pomme cuite sur pain d'épices



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

Betteraves vinaigrette

Melon / Concombre



Pastèque

Salade, ananas, noix et
pommesRâpé de courgettes et
carottes au curry

Tomates et mozzarella



Salade aux fromages

Cakes aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon grillé sauce
charcutière

Lentilles au jus

Julienne de légumes

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Pommes de terre rôties

Poisson meunière

Riz

Haricots panachés

Filet de dinde aux
pommesGratin de brocolis et
mozzarella

Pâtes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Riz au lait

Gâteau au fromage
blanc

Fruit frais



Clafoutis aux pommes

Crème au caramel



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

Taboulé au surimi


Boullgour, tomates et basilic 


Concombre et fromage de brebis 

Chou blanc aux lardons 

Tomates vinaigrette 

Toast au thon

Melon et pastèque 

Carottes aux raisins 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Haricots verts

Purée

Pâtes à la bolognaise

Fondant de porc au miel

Carottes glacées

Frites

Gratin de poisson

Riz

Haricots rouges

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fromage blanc

Pêche thabor

Fruit frais 

Fruit frais 

Chou à la crème

Brochette de fruits



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

Pommes de terre,
jambon et tomates 

Terrine aux légumes

Crêpe au fromage

Rillettes

Melon 

Haricots verts au vinaigre
balsamique

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce
paprika

Petits pois à la française

Riz

Carbonade de bœuf

Gratin de courgettes et
fromage

Pommes de terre rôties

Couscous

Légumes du couscous

Semoule

Carbonara de poisson

Pâtes

Céleri braisé

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Yaourt aux fruits

Fromage blanc et sa
compotée de rhubarbe

Entremets au chocolat

Mousse à la noix de coco

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


Céleri aux pommes 

Salade du pêcheur

Tomates vinaigrette Champignons à la grecque 

Œuf mayonnaise

Pâté forestier

Concombre, maïs et fromage Salade d'asperges et tomates 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de julienne dieppoise

Printanière de légumes

Pâtes

Hachis parmentier

Salade verte 

Filet de dinde aux pommes

Riz

Gratin d'aubergines, tomates et courgettes

Sauté de porc au curry

Haricots beurre / Lentilles

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc et coulis de fruits

Liégeois

Fruit frais 

Framboisier

Roulé pâtissier



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 !