

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

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 - 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	Pastèque  Concombre à la crème 	Salade de pommes de terre, fromage, tomates & olives  Salade de pâtes au pesto	Tomates & mozzarella  Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette 	Cake au fromage Quiche aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet rôti Pommes de terre rissolées Bâtonnière de légumes	Boulettes de bœuf Carottes au cumin Riz	Bœuf à la méditerranéenne Semoule Blettes au beurre	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel Tortis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Mousse au chocolat Fromage blanc aux framboises	Cocktail de fruits Compote de fruits	Entremets à la vanille & billes croc Œufs au lait	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 : Geffault - 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	Salade de betteraves aux pommes  Radis 	Salade de concombre, oignons rouges & Edam  Champignons à la grecque 	Taboulé Wrap au jambon	Melon  Râpé de courgettes au coulis de tomates 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre Blé	Hachis parmentier Salade verte  Purée	Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées Pennes	Sauté de porc au curry Riz Tomates à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Gaufre Muffin au cœur coulant	Flan nappé au caramel Crème dessert	Fruit frais 	Entremets au chocolat Génoise au chocolat

 **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

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Cake aux légumes

Riz au surimi

Salade de blé

Pastèque Carottes râpées au
citron 

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois cuisinés

Boulgour

Emincé de dinde
tandooriGratiné de courgettes,
tomates & fromage

Potatoes

Couscous

Légumes du couscous

Semoule

Carbonara de poisson

Macaronis

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc et Oréo

Semoule au lait

Marbré

Rose des sables

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	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Tartine chaude	Concombre à la crème  Salade de tomates & maïs 	Pennes au thon, tomates & basilic  Pizza	Melon  Betteraves à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts au beurre Riz	Pâtes à la bolognaise Pâtes Salade verte 	Fondant de porc aux champignons Carottes aux épices Semoule épicée	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais 	Crème dessert Abricots melba	Cake au citron Framboisier	Compote de fruits Smoothie 

 **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 : Geffault - 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 !**