

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Emincé de champignons
à la ciboulettePâté de campagne &
cornichons

Œuf mayonnaise

Crème de carottes à la
Vache Qui Rit

Céleri rémoulade



Riz au thon tomaté

Toast au maquereau &
citronPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Tortis

Brocolis au beurre

Lieu sauce dieppoise

Carottes vichy

Riz

Bœuf au paprika

Purée

Poêlée forestière
(champignons)

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

Semoule

DESSERTS

Mousse au chocolat

Crème dessert

Fruit frais



Riz au lait

Entremets au praliné &
Spéculoos

Moelleux aux pommes

Roulé au chocolat

**Produit de saison**

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

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français****Produits locaux**

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne

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

Code à saisir : 7455SE

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine.

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

LUNDI

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi coupés très fins
sauce crème)

Cake au chorizo

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis

Pamplemousse

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Boulettes de bœuf aux
champignons

Julienne de légumes

Blé cuisiné

Pilon de poulet aux
épices barbecue

Pommes rissolées

Fenouil braisé

JEUDI

Potage de légumes

Céleri râpé

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Pennes

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

DESSERTS

Fruit frais

Fromage blanc aux
framboises

Panna cotta & coulis
exotique

Brownie

Tiramisu à la vanille

Cocktail de fruits

Fruit frais

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Produits locaux**
* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
* Les pommes : Gaec Touchais Bernard
* Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
* Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
* Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
* Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne



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

Code à saisir : 7455SE

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine.

**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

Pommes de terre & museau

Potage

Betteraves vinaigrette

Saucisson sec et cornichons

Terrine de campagne au poivre vert

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte 

Emincé de poulet thaï

Haricots beurre

Riz

Saucisse grillée

Poêlée de carottes

Purée

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Crumble de potiron au parmesan

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Milk shake au chocolat

Fromage blanc & copeaux de chocolat

Semoule au lait

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Abricots melba

Fruit frais 

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Produits locaux**

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne



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

Code à saisir : 7455SE

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

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et maïs

Pommes de terre au thon et petits pois

Betteraves à la vinaigrette

Chou rouge à la vinaigrette 

Repas de Noël

Potage de légumes

Rémoulade de céleri au cumin 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille à la normande

Poêlée du chef

Semoule aux épices

Merlu pané au citron

Riz

Fondue de poireaux

Boulettes de bœuf

Petits pois & carottes

Pennes

DESSERTS

Fruit frais 

Mousse au chocolat

Flan pâtissier

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**
 **Produits locaux**

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne



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

Code à saisir : 7455SE

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

**Produit de saison**

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

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français****Produits locaux**

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne



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

Code à saisir : 7455SE

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine.

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

**Produit de saison**

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

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français****Produits locaux**

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne

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

Code à saisir : 7455SE

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine.

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