

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 boeuf 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 : Geffraut - 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 : Geffraut - 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 !**