

## LUNDI

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

Cake au chorizo

## HORS D'ŒUVRE

## MARDI

Chou chinois râpé,  
jambon et fromage de  
brebis



Pamplemousse



## JEUDI

Potage de légumes

Betteraves & crème  
fouettée aux herbes

## VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Boulettes de boeuf aux  
champignons

Julienne de légumes

Blé cuisiné

Cuisse de poulet aux  
épices barbecue

Frites

Fenouil braisé

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Pennes

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

## DESSERTS

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux  
framboises


Crêpe pour la  
Chandeleur

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 - Etrelles
- \* Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitry
- \* 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](http://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

Chou-fleur sauce cocktail

Crème de potiron

Endives aux noix &amp; fromage



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

Compote de fruits

Fruit frais



Flan nappé au caramel

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](http://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](http://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](http://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

Crêpe au fromage

Endives au fromage de  
chèvre et chorizoCarottes râpées aux  
épicesEmincé de champignons  
à la crème de jambon

Chou chinois au fromage



Chicken salad



Potage

Brocolis à la vinaigrette

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots panachés

Riz

Hachis parmentier

Salade verte



Marée du jour

Pennes

Epinards à la crème

Pilon de poulet

Légumes du  
couscous/semoule

## DESSERTS

Fruit frais

Fromage blanc aux  
Spéculoos

Œufs aux lait

Far aux pommes

Pudding

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



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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 !**