

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 - Etreelles
- \* 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](http://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  Emincé de champignons à la grecque	Potage de légumes  Céleri rémoulade 	Carottes râpées à l'orange   Radis noir au vinaigre de riz & sésame 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Cordon bleu  Tortis  Brocolis au beurre	Jambon braisé à l'ananas  Purée  Fricassée de champignons aux légumes	Boulettes de boeuf aux champignons  Haricots verts à l'ail  Trio de céréales
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS		Chocolat liégeois  Crème dessert	Fromage blanc  Entremets au praliné & Spéculoos	Galette des rois

[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 - Etreilles
- \* 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](http://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 perles océane  Cake au chorizo	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis   Pamplemousse	Potage de légumes  Betteraves & crème fouettée aux herbes	Œuf dur mayonnaise  Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes  Boulgour	Mijoté de bœuf à la tomate  Pommes sautées  Fenouil braisé	Rôti de porc aux pommes  Chou-fleur au beurre  Pennes	Chili con carne  Riz  Haricots rouges
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt aromatisé  Fromage blanc aux framboises	Brownie  Tiramisu au café	Cocktail de fruits  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 - Etreelles  
 \* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

**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 Salade verte, Edam et Gouda 	Crème de potiron Chou façon piémontaise	Saucisson sec et cornichons Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin Savoyard Salade verte  Pommes de terre	Bœuf façon Thai Légumes du wok Riz	Saucisse grillée Lentilles Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique	Fruit frais 	Riz au lait & coulis de fruits rouges Abricots Melba	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 - Etreilles  
 \* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives au thon et petits pois  Tortis au poulet et maïs	La Coleslaw  Salade de lardons, pommes & Comté 	Betteraves à l'orange Champignons à la bulgare	Potage de légumes Rémoulade de céleri au cumin 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés Flageolets à l'échalote	Emincé de dinde aux champignons Pommes rissolées Légumes à la basquaise	Bolognaise Poêlée du chef Coquillettes	Merlu pané au citron Riz Embeurrée de Chou
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt aromatisé Crème créole	Chou à la crème Tarte au citron meringuée	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](http://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 croquante au chou chinois à l'emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel 	Riz au surimi & ciboulette Toast aux sardines & chiffonnade de salade 	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara  Macaronis / Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex  Petits pois à la française  Boullgour	Dos de colin meunière  Carottes aux épices  Pommes de terre vapeur	Mijoté de porc au miel  Haricots blancs au thym  Poêlée de navets et carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille  Ile flottante	Fruit frais 	Crêpe pour la chandeleur  Tiramisu	Entremets au chocolat  Fromage blanc fermier

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 - Etreilles  
 \* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

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