

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

Lentilles vertes &  
lardons sauce  
vinaigrette

Chou blanc et fromage



Carottes râpées



Potage de carottes

Salade de cœur de  
palmiers, maïs épis &  
pousses de soja

Macédoine de légumes

Salade au Bleu

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURESPaupiette de veau aux  
raisinsFricassée de carottes  
jaunes et oranges

Pommes de terre vapeur

Pennes à la carbonara

Endives braisées

Sauté de dinde à la  
normande

Chou-fleur

Semoule

Filet de poisson aux  
petits légumes

Riz

Fondue de poireaux

## DESSERTS

Yaourt aromatisé

Pot de crème à la vanille

Fruit frais



Galette des rois

Crumble

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 !**

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange 

Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) 

Velouté de légumes à la Vache Qui Rit

Betteraves vinaigrette

Pâté de campagne

Friand au fromage

Céleri mimosa 

Haricots verts au vinaigre balsamique

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de poulet Tandoori

Semoule

Julienne de légumes

Paupiette de veau

Riz

Haricots beurre

Mijoté de porc, graine de moutarde

Petits pois & carottes

Blé

Poisson du jour

Purée de butternut

Pommes de terre

## DESSERTS

Flan nappé au caramel

Fromage blanc & copeaux de chocolat

Fruit frais 

Fruit frais 

Gâteau aux pommes

Financier

 **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

Betteraves vinaigrette  
Emincé de champignons  
à la ciboulette

Mousse de foie  
Œuf mayonnaise

Potage de potimarron à  
la Vache Qui Rit  
Céleri rémoulade 

Riz au thon tomaté  
Toast au maquereau &  
citron

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Cordon bleu  
Tortis  
Brocolis au beurre

Lieu sauce dieppoise  
Carottes vichy  
Pommes vapeur

Bœuf aux épices  
Purée  
Poêlée forestière  
(champignons)

Jambon braisé  
Haricots verts à l'ail  
Semoule

## DESSERTS

Mousse au chocolat  
Crème dessert

Fruit frais 

Entremets  
Laitage

Moelleux aux amandes  
Roulé au chocolat et  
noix de coco

 **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

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 !**