

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette  
Émincé de champignons  
à la ciboulette

Pommes de terre au  
thon tomate  
Toast au maquereau &  
citron

Potage de légumes  
Céleri rémoulade

Chou blanc au fromage  
Salade au Bleu, croûtons  
& noix

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Cordon bleu  
Tortis  
Brocolis au beurre

Boulettes de bœuf aux  
champignons  
Haricots verts à l'ail  
Trio de céréales

Jambon grillé à l'ananas  
Purée  
Petits pois & carottes

Poisson sauce dieppoise  
Ratatouille  
Semoule

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Mousse au chocolat  
Donut

Fruit frais



Fromage blanc &  
copeaux  
Entremets au praliné &  
Spéculoos

Muffin aux pépites  
Roulé à la confiture

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  Endives au chorizo 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis   Pamplemousse	2ème temps d'animation: le marché aux épices	Céleri rapé aux pommes   Betteraves & crème fouettée aux herbes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Mijoté de bœuf à la tomate  Julienne de légumes  Blé cuisiné (oignons et carottes)	Pilon de poulet aux épices mexicaines  Pommes sautées  Céleri-branche au beurre		Dos de colin sauce aux crevettes  Riz  Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Flan au caramel  Fromage blanc aux framboises		Cocktail de fruits  Compote de fruits

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

Saucisson sec et cornichons

Tartine chaude

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)



Chou façon piémontaise



Crêpe au fromage

Œuf mayonnaise

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Bœuf façon thaï

Légumes du wok

Riz

Saucisse grillée

Lentilles cuisinées

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 et coulis de fruits rouges

Tarte aux pommes

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	Tortis au poulet et maïs  Pommes de terre au thon et petits pois	La coleslaw   Salade de lardons, pommes et Comté 	Betteraves à l'orange  Champignons à la bulgare	Salade, dés de fromage, raisins secs et croûtons   Rémoulade de céleri au cumin 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel  Haricots verts sautés  Flageolets à l'échalote	Émincé de dinde aux champignons  Pommes rissolées  Légumes sauce basquaise	Boulettes de bœuf sauce tomate  Poêlée du chef  Mini penne	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 - 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 croquante au chou chinois à l'emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel 	Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines & chiffonnade de salade 	Velouté de butternut Chou rouge, pomme Granny, fenouil & Mimolette 	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara Macaronis Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Boulgour	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym Poêlée de navets confits	Dos de colin meunière Carottes aux épices Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Fruit frais 	Fromage blanc fermier Flan pâtissier au chocolat	Muffin aux pépites Tiramisu

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


 CLIC&MIAM!

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 !**