

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

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  Pêche au thon	Chou chinois à l'emmental  Emincé de champignons à la crème de jambon	Potage Chicken salade 	Crêpe au fromage Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Salade verte  Purée	Marée du jour Pennes Epinards à la crème	Pilons de poulet Semoule Légumes du couscous
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos Entremets à la vanille	Far breton 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









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	11 novembre	Chou blanc et fromage  Carottes râpées 	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja	Endives, salade au Gouda et croûtons  Salade au Bleu 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Pennes à la carbonara Endives braisées	Sauté de porc au curry Chou-fleur Semoule	Filet de poisson aux petits légumes Riz Fondue de poireaux
DESSERTS		Fruit frais 	Donut 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



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 rapées à l'orange 


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

Velouté de potimarron

Betteraves vinaigrette

Pâtes au thon sauce mayonnaise

Friand au fromage

Céleri mimosa 

Haricots verts au vinaigre balsamique

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de dinde sauce normande

Semoule

Julienne de légumes

Paupiette de veau

Pommes rissolées

Haricots beurre

Mijoté de porc à la graine de moutarde

Petits pois

Blé

Poisson meunière


Purée de butternut


Pommes de terre

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Fromage blanc straciatella

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

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 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



CLIC&MIAM!

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 !**