


## LUNDI

## MARDI


## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Salade de betteraves  
aux pommes 


Chou-fleur sauce  
cocktail

Courgettes râpées au  
curry 

Champignons à la  
grecque

Taboulé

Wrap Monsieur 

Salade verte, Edam et  
Gouda 

Pomelo


PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille et  
ketchup

Haricots beurre

Blé

Hachis parmentier

Salade verte / Céleri  
branche 

Purée

Lieu sauce au chorizo &  
poivrons

Courgettes sautées

Pennes

Sauté de porc au curry

Riz

Tomates à la provençale

## DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc

Crème dessert à la  
vanille

Muffin au chocolat

Génoise à la confiture

Mousse au chocolat

Crème brûlée

 **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



Cake aux légumes

Riz au surimi

Blé au chorizo

Crêpe au fromage

Toast de sardines

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois cuisinés

Boulgour

Emincé de dinde  
Tandoori

Gratiné de légumes

Pommes de terre rôties

Couscous au poulet

Semoule

Légumes du couscous

Carbonara de poisson

Pennes

Brocolis

## DESSERTS

Fruit frais



Flan à la vanille

Fromage blanc et Oréo

Marbré

Rose des sables

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

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Taboulé

Concombre à la crème



Salade de tomates & maïs



Semaine du goût & 1er temps d'animation

Pennes au thon, tomates & basilic

Pizza

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Haricots verts au beurre

Riz

Pâtes à la bolognaise

Salade verte



Pâtes / Fenouil confit

Fondant de porc aux champignons

Carottes glacées

Semoule épicée

## DESSERTS

Fruit frais



Crème dessert

Abricots melba

Compote 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 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 !**