

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



Bâtonnets de légumes  
sauce au fromage blanc  
et curry

Muffin au fromage de chèvre

Quiche aux légumes

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Poulet rôti

Gratin de courgettes

Frites

Filet de poisson au  
beurre blancChou-fleur gratiné à la  
béchamel

Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERTS

Entremets au chocolat  
et copeaux blancs

Yaourt aux 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 - 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	Concombre vinaigrette  Céleri aux pommes 	Taboulé Riz aux légumes sombrero	Pastèque  Salade de melon / Radis 	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma  Salade au Bleu et noix 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée Légumes sauce basquaise	Poisson pané Epinards à la crème Pâtes	Poulet rôti à la Marocaine Ratatouille Boulgour	Rôti de porc à la Diable Riz Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert Fromage blanc	Fruit frais 	Brownies Cake aux fruits confits	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

Betteraves vinaigrette  
Taboulé de chou-fleur  
Mimosa

Pâté de campagne  
Mortadelle

Tomates au fromage de  
brebis 

Salade aux lardons 

Pépinettes au poulet et  
chorizo

Bruschetta aux légumes

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Macaroni à la Carbonara  
Tomates provençale

Emincé de dinde à la  
Normande  
Panaché de haricots  
Purée

Porc au caramel  
Pommes de terre rôties  
Poêlée campagnarde

Poisson du jour sauce  
Aurore  
Crumble de courgettes  
Riz

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Velouté aux fruits  
Mousse au fromage  
blanc Spéculoos

Fruit frais   
Poire au sirop

Ile flottante  
Milk shake banane

Gâteau aux pommes  
Financier à la pistache et  
aux framboises

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	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique  Champignons & crème de citron	Concombre sauce Bulgare  Gaspacho de tomates	Melon  Mousse d'avocat et tortillas	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et fromage de chèvre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille sauce fromage blanc aux herbes Boulogne aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Bœuf à la Provençale Petits pois à la Bretonne (lardons, oignons, champignons) Semoule du couscous	Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) Pommes rissolées Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Epinards à la béchamel Pennes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Beignet Pomme cuite sur pain d'épices	Entremets au chocolat Crème brûlée	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

Tomates à la vinaigrette



Melon

Pommes de terre,  
cornichons, œuf &  
fromage

Tarte aux légumes

Courgettes râpées au  
currySalade de poulet, petits  
pois et tomates

Melon

Avocat et cœur de  
palmierPLATS CHAUDS  
ET GARNITURESJambon grillé sauce miel  
& moutarde

Lentilles au jus

Carottes rôties

Boulettes de bœuf façon  
Basquaise

Piperade

Tortis

Dos de colin Meunière

Gratin de brocolis et  
mozzarellaPommes vapeur  
persillées

Paëlla au poulet

Riz paëlla

Poêlée du chef

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais



Muffin au chocolat

Gâteau au fromage  
blancRiz au lait et coulis de  
framboises

Crème au caramel

Fruit frais



Cocktail de fruits 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 !**