

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

Carottes râpées et mais 

Betteraves vinaigrette

Concombre sauce bulgare 

Gaspacho de tomates

Melon Champignons, crème de citron 

Œuf à la mayonnaise

Mousse d'avocat &amp; chips tortillas

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pilon de poulet et ketchup

Pommes de terre rissolées

Salsifis persillés

Boulettes de bœuf sauce paprika

Petits pois cuisinés

Blé pilaf

Sauté de porc au caramel

Boullgour aux petits légumes

Céleri braisé aux petits oignons

Dos de lieu au citron

Épinards à la béchamel

Coquillettes au beurre

## DESSERTS

Yaourt aromatisé

Mousse au caramel

Donut

Paris-Brest

Entremets au chocolat

Crème brûlée

Fruit frais Salade de fruits 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 !**

## LUNDI

Betteraves à la vinaigrette

Macédoine de légumes

## HORS D'ŒUVRE

## MARDI

Crêpe au fromage

Bruschetta

## JEUDI

Pâté de campagne

Cervelas

## VENDREDI

Pastèque 

Salade aux lardons 

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière

Pommes de terre

Mélange sauce basquaise

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Panaché de haricots

Macaronis

Poisson du jour sauce beurre blanc

Riz

Courgettes sautées

Porc au thym

Carottes à la crème

Lentilles

## DESSERTS

Flan nappé au caramel

Mousse au fromage blanc et Spéculoos

Fruit frais 

Fruit frais 

Crumble aux fruits rouges

Muffin aux pépites

Tiramisu à la framboise

 **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

Carottes râpées au  
fromage blanc 

Céleri aux pommes 

Coquillettes au poulet

Riz à la mexicaine

Concombre à la  
vinaigrette 

Salade, croûtons &  
fromage 

Melon 

Betteraves à la  
vinaigrette

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Bolognaise

Pennes

Poêlée campagnarde

Poisson meunière

Épinards à la crème

Semoule aux épices

Rôti de porc au jus

Riz / Petits pois

Petits pois

Poulet à la marocaine  
(ail, coriandre, cumin,  
safran, oignons,  
poivrons)

Ratatouille

Blé pilaf

## DESSERTS

Crème dessert

Laitage

Fruit frais 

Fruit frais 

Roulé à la confiture

Cake 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 - 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

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives)

Salade de pâtes au pesto

Tomates à la mozzarella 

Concombre à la crème 

Pastèque 

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette 

Cake au fromage

Quiche aux légumes

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin

Riz

Boulettes de bœuf

Pommes de terre rissolées

Bâtonnière de légumes

Bœuf à la méditerranéenne

Semoule

Crumble de légumes

Filet de poisson sauce aurore

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

Tortis

## DESSERTS

Flan au chocolat

Fromage blanc aux framboises

Cocktail de fruits

Fruit frais 

Riz au lait

Œufs au lait

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 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 !**