

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Taboulé

Concombre à la crème



Salade de tomates & maïs



Melon



Betteraves à la vinaigrette

Pennes, tomates & basilic



Pizzetta

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Haricots verts au beurre

Riz

Pâtes sauce bolognaise

Salade verte



Fondant de porc aux champignons

Pommes rissolées

Ratatouille

Poisson du jour

Carottes glacées

Semoule épicée

## DESSERTS

Fruit frais



Crème dessert

Abricots melba

Compote de fruits

Smoothie

Donut

Framboisier

**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 : Geffault - 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 !**

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 !**