

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette

Macédoine de légumes

Crêpe au fromage

Pêche au thon

Pâté de campagne

Cervelas

Tomates vinaigrette 

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 au beurre blanc

Riz

Courgettes sautées

Porc au thym

Carottes à la crème

Lentilles

DESSERTS

Velouté aux fruits

Mousse au fromage blanc & Spéculoos

Fruit frais 

Compote de fruits

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **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 râpées au
fromage blanc 

Céleri aux pommes 

Coquillettes au poulet

Riz à la mexicaine

Rome & l'Italie

Salade verte, Edam et
Gouda 

Concombre vinaigrette 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Boullgour aux petits
légumes

Poêlée campagnarde

Poisson meunière

Epinards à la crème

Semoule aux épices

Rôti de porc au jus

Riz

Petits pois

DESSERTS

Crème dessert

Flan nappé au caramel

Fruit frais 

Fruit frais 

Cocktail de fruits

 **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 : 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

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

Salade de pâtes au pesto

Tomates à la mozzarella



Concombre à la crème



Pastèque



Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc & ciboulette



Cake au fromage

Quiche aux légumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin

Boulgour

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

Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux framboises

Fruit frais



Entremets au chocolat & billes croc

Œufs au lait

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

 **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 : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreles
- * 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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes  Chou-fleur sauce cocktail	Salade de concombre, oignons rouges & Edam  Champignons à la grecque	Taboulé Wrap "monsieur "	Melon  Râpé de courgettes au coulis de tomates 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup Haricots beurre Boullgour	Hachis parmentier Salade verte  Purée	Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées Pennes	Sauté de porc au curry Riz Tomates à la provençale
DESSERTS	Fromage blanc Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Muffin à la framboise Génoise au chocolat	Mousse au chocolat Crème brûlée

 **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 : 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

Crêpe au fromage

Cake aux légumes

Riz au surimi

Blé au chorizo

Pastèque Carottes râpées au
citron 

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois cuisinés

Boulgour

Emincé de dinde
TandooriGratiné de courgettes,
tomates & emmental

Pommes de terre rôties

Couscous au poulet

Semoule

Légumes du couscous

Carbonara de poisson

Pennes

Brocolis

DESSERTS

Fruit frais 

Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux
Oréos

Marbré

Rose des sables

Fruit frais 


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 : 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 !**