

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

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

Code à saisir : 7455SE

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de champignons à la ciboulette</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Œuf mayonnaise</p>	<p>Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit</p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Carottes râpées à l'orange </p> <p>Radis noir râpé </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Tortis</p> <p>Duo de chou-fleur et brocolis</p>	<p>Duo de poissons sauce dieppoise</p> <p>Semoule</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Purée</p> <p>Fricassée de champignons aux légumes</p>	<p>Boulettes de boeuf aux champignons</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Trio de céréales</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
DESSERTS	<p>Chocolat liégeois</p> <p>Yaourt</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Fromage blanc aux framboises</p> <p>Entremets au praliné & Spéculoos</p>	<p>Galette des rois</p> <p>Roulé au chocolat et à la noix de coco</p>

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

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : 7455SE

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème Terrine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Pamplemousse 	Potage de légumes Céleri râpé 	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Merlu pané au citron Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées Céleri braisé	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur Tortis	Chili con carne Riz créole Haricots rouges
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Mousse au chocolat Fromage blanc aux framboises	Brownie Tiramisu au café	Cocktail de 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 - 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


Code à saisir : 7455SE

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette	Crêpe au fromage Œuf mayonnaise	Crème de potiron Chou façon piémontaise	Saucisson sec et cornichons Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Bœuf façon thaï Légumes du wok Riz	Saucisse grillée Lentilles Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Duo de fromage blanc et compote Œufs au lait à la vanille	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba	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

Code à saisir : 7455SE

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes au poulet et maïs

Endives au thon et petits pois



Salade coleslaw



Salade de lardons, pommes et comté



Betteraves persillées

Champignons à la bulgare

Potage de légumes

Rémoulade de céleri au cumin



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel

Haricots verts sautés

Flageolets

Émincé de dinde aux champignons

Pommes rissolées

Légumes sauce basquaise

Boulettes de bœuf sauce tomate

Poêlée du chef

Pennes

Poisson du jour

Riz

Embeurrée de chou

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Entremets au chocolat

Crème créole


Chou à la crème

Tarte au citron meringuée

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

Code à saisir : 7455SE

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois & emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel 	Champignons à la grecque Carottes râpées au citron 	Brocolis parisienne Mini penne, olives & jambon	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Boulgour	Dos de colin meunière Carottes aux épices Pommes de terre vapeur	Mijoté de porc au miel Riz Poêlée de navets et carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Fruit frais 	Crêpe Tiramisu	Entremets Fromage blanc fermier

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

Code à saisir : 7455SE

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