

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

P. de terre à la Niçoise  
(Pommes de terre, thon,  
tomate & olives)

Salade, fromage,  
jambon et tomates



Tomates et mozzarella



Concombre et fromage  
de brebis



Cake aux légumes et  
fromage de chèvre

Quiche aux légumes

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Sauté de poulet sauce  
Suprême

Carottes au cumin

Semoule aux herbes

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

3ème temps animation

Filet de poisson sauce  
crème

Chou-fleur gratiné à la  
béchamel

Pennes

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Liégeois au chocolat

Milk shake


Fruit frais



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	Pentecôte	Concombre vinaigrette  Céleri aux pommes 	Pastèque  Salade de melon et radis 	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma  Salade au Bleu et noix 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Saucisse grillée  Purée  Légumes Basquaise	Poulet rôti à la Marocaine  Ratatouille  Boulgour	Rôti de porc à la Diable  Riz  Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS		Crème dessert  Fromage blanc	Brownie  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	Tomates vinaigrette et fromage de brebis  Taboulé de chou-fleur Mimosa	Pâté de campagne  Mortadelle	Duo de melon et pastèque   Salade aux lardons 	Céleri râpé   Bruschetta aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la Carbonara  Macaronis  Poêlée campagnarde	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)  Panaché de haricots  Purée	Porc au caramel  Frites  Tomates Provençale	Poisson du jour sauce Aurore  Gratin de courgettes  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Velouté aux fruits  Mousse au fromage blanc et Spéculoos	Fruit frais 	Ile flottante  Yaourt	Muffin aux pépites  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 - 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	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique  Champignons à la crème de citron	Concombre sauce Bulgare  Gaspacho de tomates 	Pastèque  Mousse d'avocat et tortillas	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et fromage de chèvre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Boulgour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Bœuf à la Provençale Petits pois à la Bretonne (lardons, oignons, champignons) Blé Pilaf	Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) Pommes de terre rôties 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  Salade de 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


 CLIC&MIAM!


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, œufs & fromage  Tarte aux légumes	Melon   Salade, ananas, noix et pommes 	Blé, mozzarella & pesto  Trio de céréales, tomates, mangue et raisins secs 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel et moutarde  Riz créole  Carottes rôties	Boulettes de bœuf façon Basquaise  Piperade  Tortis	Hamburger  Frites  Poêlée du chef	Dos de colin Meunière  Gratin de brocolis et mozzarella  Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Riz au lait  Gâteau au fromage blanc	Mousse au chocolat  Crème au caramel	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 !**