

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Émincé de champignons à la ciboulette	Pommes de terre au thon tomate / Acras de morue Toast au maquereau & citron	Mousse de foie Œuf mayonnaise	Râpé de légumes  Céleri rémoulade 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé  Tortis Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées	Mijoté de bœuf à la tomate Haricots verts à l'ail	Filet de dinde sauce aigre douce Purée Fricassée de champignons aux légumes	Duo de poissons sauce Dieppoise Semoule / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert	Beignet Roulé au chocolat	Fruit frais 	Fromage blanc fruits rouges Entremets au praliné

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	Œuf dur mayonnaise  Macédoine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis   Pamplemousse	2ème temps d'animation: le Bollywood	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi, sauce crème  Cake au chorizo
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Chili con carne  Riz  Haricots rouges	Rôti de porc aux pommes  Frites  Céleri branche		Merlu pané au citron  Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERTS	Fruit frais   Cocktail de fruits	Mousse au chooclat  Fromage blanc aux framboises		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 !**

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Poireaux vinaigrette

Rosette et cornichons

Friand au fromage

Salade César: salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan Chou façon piémontaise 

Muffin au fromage de chèvre

Terrine de campagne au poivre vert

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte 

Gratin de pommes de terre

Bœuf façon thaï

Légumes du wok

Riz pilaf

Saucisse grillée

Haricots beurre persillés

Purée

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Brocolis au beurre

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais 

Duo fromage blanc et compote

Poire pochée aux épices

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 - 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

## HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et maïs

Pommes de terre au thon et petits pois

## MARDI

Salade coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté 

## JEUDI

Betteraves persillées

Champignons à la bulgare

## VENDREDI

Endives, raisins secs et fromage de brebis et croûtons Rémoulade de céleri au cumin 

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel

Haricots verts sautés

Flageolets à l'échalote

Émincé de dinde aux champignons

Pommes rissolées

Légumes sauce basquaise

Boulettes de bœuf sauce tomate 

Poêlée du chef

Mini pennes

Poisson du jour

Riz

Embeurrée de chou

## PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

## DESSERTS

Fruit frais 

Semoule de couscous

Yaourt aromatisé

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 - 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	Salade croquante au chou chinois à l'emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel 	Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines et chiffonnade de salade 	Râpé de légumes et vinaigrette balsamique  Chou rouge, pommes Granny, fenouil et Mimolette 	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives et jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Pâtes / Brocolis aux amandes	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Boulgour	Mijoté de porc au miel Poêlée de navet confits Semoule	Dos de colin meunière Carottes aux épices Pommes de terre à la vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Fruit frais 	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier	Muffin aux pépites Tiramisu

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 !**