

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

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 - 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

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi sauce crème)

Terrine de légumes



MARDI

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis



Pamplemousse

JEUDI

Potage de légumes

Betteraves & crème
fouettée aux herbes

VENDREDI

Cœuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

Nuggets de poulet aux
épices barbecue

Julienne de légumes

Blé cuisiné

Boeuf aux épices

Pommes de terre
sautées

Fenouil braisé

Rôti de porc au colombo

Gratin de chou-fleur

Pennes

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux
framboises

Galette des rois

Tiramisu à la vanille

Cocktail de fruits

Fruit frais

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)



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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Poireaux vinaigrette

Crêpe au fromage

Chou blanc à la Japonaise



Crème de potiron

Wrap au surimi



Saucisson sec et cornichons

Terrine de campagne au poivre vert

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Sauté de volaille sauce thaï

Haricots beurre

Riz

Saucisse grillée

Carottes

Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Crumble de potiron au parmesan

DESSERTS

Mousse au chocolat

Milk shake

Fromage blanc et copeaux de chocolat

Semoule au lait

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Abricots melba

Fruit frais




Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Tortis aux légumes et
maïsPommes de terre au
thon et petits poisBetteraves à la
vinaigretteSalade de lardons,
pommes et Comté

La coleslaw

Champignons à la
bulgare

Potage

Rémoulade de céleri au
cuminPLATS CHAUDS
ET GARNITURESEmincé de volaille à la
normande

Poêlée du chef

Semoule aux épices

Jambon grillé

Pommes rissolées

Légumes sauce
basquaise

Keftas de bœuf

Petits pois

Coquillettes

Merlu pané au citron

Riz

Embeurrée de chou

DESSERTS

Fruit frais


Yaourt aromatisé

Crème créole

Chou à la crème

Tarte au citron
meringuée

Fruit frais



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine.



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




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

Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 

Endives au fromage, vinaigrette au miel 

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Riz au surimi et ciboulette

Toast aux rillettes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis à la carbonara

Brocolis gratinés/macaronis


Pilon de poulet sauce tex mex

Julienne de légumes

Bouलगour

JEUDI

Velouté de butternut

Duo de chou rouge & pomme Granny 

Mijoté de porc au miel

Haricots blancs au thym

Poêlée de carottes cuites et navets

VENDREDI

Taboulé à l'orientale

Riz, olives et jambon

Poisson gratiné

Purée de potiron

Pommes de terre rôties

DESSERTS

Crème dessert à la vanille

Ile flottante

Fruit frais 

Entremets au chocolat

Fromage blanc fermier

Crêpe pour la Chandeleur

Tiramisu

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

 **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 !**