

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Crêpe au fromage

Carottes râpées aux  
épices Chou chinois à  
l'emmental Cake aux fromage de  
chèvre et chorizoEmincé de champignons  
à la crème de jambon

Brocolis à la vinaigrette

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURESSauté de dinde au lait de  
coco

Hachis parmentier

Couscous de poulet

Haricots panachés

Salade verte 

Semoule

Riz

Légumes du couscous

## DESSERTS

Fruit frais Fromage blanc aux  
copeaux de chocolatFruit frais 

Laitage

 **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](http://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

Salade de riz, petits pois,  
maïs et vinaigretteLentilles vertes &  
saumon fuméChou blanc au jambon et  
fromage

Carottes râpées



Macédoine de légumes

Salade de cœurs de  
palmiers, maïs épis &  
pousses de sojaEndives, salade, Gouda  
et croûtons

Salade au Bleu

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Fricassée de carottes  
jaunes et oranges

Pommes de terre vapeur

Pennes à la bolognaise

Endives braisées

Duo de chipolata et  
merguez

Chou-fleur

Semoule

Filet de poisson aux  
petits légumes

Riz

Fondue de poireaux

## DESSERTS

Flan nappé au caramel

Pot de crème à la vanille

Fruit frais



Fruit frais



Donut

Crumble



**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](http://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 à l'orange 

Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) 

Betteraves à la ciboulette

Assiette de crudités 

Crêpe au fromage

Piémontaise

Céleri mimosa 

Haricots verts au vinaigre balsamique

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes sauce carbonara

Julienne de légumes

Paupiette de veau

Riz

Haricots beurre

Mijoté de porc & graine de moutarde

Petits pois

Boullgour aux petits légumes

Gratin de poisson à la bretonne

Purée de carottes

Pommes de terre

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Fromage blanc straciatella

Fruit frais 

Fruit frais 

Gâteau aux pommes

Financier

 **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](http://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

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

DESSERTS

 **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](http://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

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

DESSERTS

**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](http://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 !**