

	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 & chiffonnade de salade 	Velouté de butternut Chou rouge, pomme Granny, fenouil & Mimolette 	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara Macaronis Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Boulgour	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym Poêlée de navets confits	Dos de colin meunière Carottes aux épices Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Fruit frais 	Fromage blanc fermier Flan pâtissier au chocolat	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


 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	Crêpe au fromage Cake au fromage de chèvre et chorizo	Carottes râpées aux épices  Champignons à la crème de jambon	Râpé de radis noir, pommes & Mimolette  Brocolis à la vinaigrette	Haricots verts au thon & fromage râpé Chicken salad' 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Salade verte 	Pilon de poulet Semoule Légumes du couscous	Marée du jour Gratin d'épinards et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos Bavarois à la framboise	Fruit frais 	Far breton Brownie

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	Pâques	Chou blanc au jambon et fromage  Carottes râpées et sésame torréfié 	Tortis au surimi et poivrons Salade de lentilles vertes & fromage de brebis	Endives, salade au Gouda et croûtons  Salade au Bleu 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Nuggets de volaille Purée Endives braisées	Bœuf mode Fricassée de carottes jaunes et oranges Semoule	Filet de poisson aux petits légumes Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS		Fruit frais 	Biscuit de Savoie Crumble 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 - 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

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

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 !**