

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Endives au fromage de chèvre et chorizo



Carottes râpées aux épices



Emincé de champignons à la crème de jambon

Chou chinois au fromage



Chicken salad



Potage

Brocolis à la vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots panachés

Riz

Hachis parmentier

Salade verte



Marée du jour

Pennes

Epinards à la crème

Pilon de poulet

Légumes du couscous/semoule

DESSERTS

Fruit frais



Fromage blanc aux Spéculoos

Œufs aux lait

Far aux pommes

Pudding

Fruit frais


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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**
 **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

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

Chou blanc et fromage Carottes râpées Salade de riz, petits pois,
maïs et vinaigretteLentilles vertes &
saumon fumé

Taboulé

Tartine chaude

Endives et salade au
Gouda et croûtons Salade au Bleu PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pennes à la carbonara

Sauté de dinde à la
NormandeFricassée de carottes
jaunes et oranges

Pommes de terre vapeur

Duo de chipolata et
merguez

Chou-fleur persillé

Boullgur

Filet de merlu pané

Riz

Fondue de poireaux

DESSERTS

Fruit frais 

Beignet

Crumble

Yaourt velouté aux fruits

Pot de crème à la vanille

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**
 **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

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 rapées à l'orange 

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

Salade mimosa

Betteraves vinaigrette

Céleri râpé aux pommes 

Haricots verts au vinaigre balsamique

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille Tandoori

Semoule

Julienne de légumes

Paupiette de veau

Pâtes

Haricots beurre

2ème temps animation

Poisson meunière

Purée de butternut

Pommes de terre

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Fromage blanc Stracciatella

Fruit frais 

Fruit frais 

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **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

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

Betteraves vinaigrette
Emincé de champignons
à la ciboulette

Mousse de foie
Œuf mayonnaise

Macédoine de légumes
Céleri rémoulade 

Riz au thon tomate
Toast au maquereau &
citron

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu
Tortis
Brocolis au beurre

Bœuf au paprika
Carottes vichy
Pommes vapeur

Jambon braisé
Purée
Poêlée forestière
(champignons)

Lieu sauce Dieppoise
Epinards à la béchamel
Semoule

DESSERTS

Chocolat liégeois
Crème dessert

Fruit frais 

Entremets
Laitage

Moelleux au chocolat
Roulé au chocolat et
noix de coco

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **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, Louy 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

Code à saisir : 7455SE

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

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

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

Cake au chorizo

MARDI

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis 

Pamplemousse

JEUDI

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

VENDREDI

Râpé de légumes 

Betteraves & crème
fouettée aux herbes

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

Boulettes de boeuf aux
champignons

Julienne de légumes

Blé cuisiné

Pilon de poulet aux
épices barbecue

Pommes rissolées

Céleri branche au beurre

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Tortis au beurre

Fruit frais 

Fromage blanc aux
framboises

Panna cotta et coulis
exotique

Fruit frais 

Brownie

Tiramisu à la vanille

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **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

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 au citron



Poireaux vinaigrette

Crêpe au fromage

Wrap au surimi & guacamole

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)



Chou blanc à la japonaise



Concombre bulgare



Pamplemousse

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Emincé de poulet thaï

Haricots beurre

Riz

Saucisse grillée

Poêlée de carottes

Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Crumble de légumes au parmesan

DESSERTS

Compote

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Semoule au lait

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Abricots melba

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 7455SE

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **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