


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 

Endives au fromage, vinaigrette au miel 

Riz au surimi et ciboulette

Toast aux rillettes

Velouté de butternut

Duo de chou rouge & pomme Granny 

Taboulé à l'orientale

Riz, olives et jambon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis à la carbonara

Brocolis gratinés/macaronis

Pilon de poulet sauce tex mex

Julienne de légumes

Boullgour

Mijoté de porc au miel

Haricots blancs au thym

Poêlée de carottes cuites et navets

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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Cake au fromage de chèvre et chorizo

Carottes râpées aux épices



Emincé de champignons à la crème de jambon

Potage de légumes

Chicken salad'



Chou chinois à l'emmental



Brocolis à la vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco

Haricots panachés

Riz

Hachis parmentier

Salade verte



Purée/céleri banche au beurre

Marée du jour

Tortis

Epinards à la crème

Couscous au pilon de poulet

Semoule/légumes du couscous

DESSERTS

Fruit frais




Fromage blanc aux Spéculoos

Semoule au lait

Far aux pommes

Muffin au chocolat

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



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

Salade de riz, petits pois,
maïs & vinaigrette

Lentilles vertes &
saumon fumé

Chou blanc au jambon et
fromage



Carottes râpées



Potage de potimarron

Salade de cœurs de
palmiers, maïs épis &
pousses de soja

Endives, 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 sauce bolognaise

Endives braisées

Duo de chipolata &
merguez

Chou-fleur

Semoule

Filet de poisson aux
petits légumes

Riz

Fondue de poireaux

DESSERTS

Fruit frais



Donut

Mille feuille au caramel

Riz au lait et copeaux de
chocolat

Crème fermière aux
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 - 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


Carottes râpées à l'orange 

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

Velouté de légumes

Betteraves vinaigrette

Animation Berne - Suisse

Céleri mimosa 

Haricots verts au vinaigre balsamique

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Merlu pané sauce au citron

Semoule

Julienne de légumes

Paupiette de veau

Riz

Haricots beurre

Gratin de poisson aux crevettes

Purée de butternut

Pommes de terre rôties

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Fromage blanc straciatella

Fruit frais 

Gâteau aux pommes

Financier

 **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

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 !**