

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

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  Salade de tomates et maïs 	Taboulé Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Ascension	Concombre, ricotta et basilic  Betteraves à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes Ratatouille	Pilon de poulet Haricots verts au beurre Riz		Brandade de poisson Salade verte 
DESSERTS	Fruit frais 	Crème dessert Abricots melba		Compote de fruits Smoothie

 **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 Vitry
- * 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

Tomates à la vinaigrette 

Salade grecque

Rillettes & cornichons

Maquereau à la
moutardeCourgettes râpées au
currySalade, ananas, noix et
pommes 

Blé exotique

Cake aux légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Poisson pané

Semoule

Poêlée du chef

Paëlla au poulet

Riz

Garniture espagnole

Rôti de porc au miel &
moutardeGratin de brocolis &
mozzarella

Purée

Sauté de dinde au curry

Piperade

Tortis

DESSERTS

Fruit frais Fromage blanc & billes
croc'

Cheesecake

Riz au lait

Panna cotta & coulis de
fruits rouges

Brownie

Chou à la crème


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


 CLIC&MIAM!

 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	Pentecôte	Concombre sauce bulgare  Gaspacho de tomates 	Emincé de céleri au jambon  Betteraves vinaigrette	Cœuf à la mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de porc au caramel Petits pois cuisinés Blé pilaf	Pilon de dinde & ketchup Pommes de terre rissolées Salsifis persillés	Dos de lieu au citron Epinards sauce béchamel Coquillettes au beurre
DESSERTS		Fruit frais 	Entremets au chocolat Crème brûlée	Salade de fruits frais  Fruit frais 

 **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

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 à la vinaigrette

Macédoine de légumes

Crêpe au fromage

Pêche au thon

Pâté de campagne

Cervelas

Tomates vinaigrette 

Salade aux lardons 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière

Pommes de terre

Mélange sauce basquaise

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Panaché de haricots

Macaronis

Poisson du jour sauce au beurre blanc

Riz

Courgettes sautées

Porc au thym

Carottes à la crème

Lentilles

DESSERTS

Velouté aux fruits

Mousse au fromage blanc & Spéculoos

Fruit frais 

Compote de fruits

Crumble aux fruits rouges

Muffin aux pépites

Tiramisu à la framboise

 **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 : Geffault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitry
- * 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 !**