

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

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 - 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

Pommes de terre au surimi

Salade César 

Endives & fromage 

Pamplemousse 

Chou blanc à la japonaise 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Boulettes de bœuf sauce tomate

Salade verte 

Gratin de pommes de terre

Sauté de volaille sauce thaï

Haricots beurre

Riz

Saucisse grillée

Carottes

Purée

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Chou romanesco au beurre

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Milk shake au chocolat

Fromage blanc

Semoule au lait

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Abricots melba

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 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

Tortis aux légumes et
maïsEndives au thon et petits
poisBetteraves à la
vinaigretteSalade de lardons,
pommes et Comté

La coleslaw

Champignons à la
bulgare

Œuf mayonnaise

Rémoulade de céleri au
cuminPLATS CHAUDS
ET GARNITURESEmincé de volaille à la
normande

Poêlée du chef

Semoule aux épices

Paupiette de veau

Pommes rissolées

Ratatouille

Bœuf bourguignon

Petits pois

Coquillettes

Merlu pané au citron

Riz

Embeurrée de chou

DESSERTS

Fruit frais



Mousse au chocolat

Crème créole

Chou à la crème

Tarte au citron
meringuée

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 - Etreilles
* 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



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


Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 

Endives au fromage, vinaigrette au miel 

Riz au surimi et ciboulette

Toast aux rillettes

Céleri aux pommes 

Duo de chou rouge et pommes Granny 

Taboulé à l'orientale

Mini penne, olives & jambon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis à la carbonara

Brocolis gratinés

Pilon de poulet sauce tex mex

Julienne de légumes

Boullgour

Mijoté de porc au miel

Haricots blancs au thym

Poêlée de navets confits

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

Marbré

Tiramisu

 **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 !**