

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 - 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



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

Betteraves vinaigrette

Mousse de foie

Crème de carottes à la
Vache Qui Rit 

Riz au thon tomaté

Céleri rémoulade Toast au maquereau et
au citronPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Lieu sauce dieppoise

Boulettes de bœuf aux
champignons

Jambon braisé

Tortis

Ratatouille

Purée

Haricots verts à l'ail

Brocolis au beurre

Semoule

Poêlée Forestière

DESSERTS

Chocolat liégeois

Fruit frais Fromage blanc aux
framboises

Moelleux aux noisettes

Crème dessert

Entremets au chocolat

Roulé au chocolat et à la
noix de coco
 **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



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

Taboulé de la mer

Cake au chorizo

Chou chinois râpé au
jambon et fromage de
brebis

Pamplemousse

Potage de légumes

Betteraves à la crème
fouettée aux herbes

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESNuggets de poulet sauce
barbecue

Julienne de légumes

Boullgour

Bœuf aux épices

Pommes de terre
sautées

Fenouil braisé

Rôti de porc au Colombo

Gratin de chou-fleur

Pennes

Chili con carne

Riz

Haricots rouges

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux
framboises

Brownie

Tiramisu à la vanille

Cocktail de 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 au citron



Poireaux vinaigrette

Crêpe au fromage

Salade César



Crème de potiron

Chou blanc à la japonnais



Rosette et cornichons

Terrine de campagne au poivre vert

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Sauté de volaille Thaï

Haricots beurre

Riz

Saucisse grillée

Carottes

Lentilles cusinées

Lieu sauce aux crustacés

Boullgur aux petits légumes

Ratatouille

DESSERTS

Flan nappé au caramel

Milk shake exotique

Duo de fromage blanc et compote

Semoule au lait

Riz au lait & 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 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

Tortis aux légumes et au maïs

Endives au thon et au petits pois



Betteraves à la vinaigrette

Salade de lardons, pommes et Comté



La Coleslaw



Champignons à la bulgare

Potage

Rémoulade de céleri au cumin



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille à la Normande

Poêlée du chef

Semoule aux épices

Jambon grillé

Frites

Légumes sauce basquaise

Bœuf braisé

Petits pois

Coquillettes

Merlu pané au citron

Riz

Embeurrée de chou

DESSERTS

Fruit frais



Yaourt aromatisé

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 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



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 !**