




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
DESSERTS				
 <p>La proposition de menu équilibré !</p>				



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



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



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](#)

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Pêche au thon Andouille Verrine de betteraves & crème fouettée	Chou chinois à l'emmental ☀️ Emincé de champignons à la crème de jambon Cake au chorizo Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Potage Chicken salade ☀️ Pizza Quinoa aux légumes croquants	Crêpe au fromage Œuf mayonnaise Salade de blé au jambon Brocolis à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté d'agneau à l'ail confit Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Brochette orientale Salade verte ☀️ Purée / Blettes au beurre	Marée du jour Escalope à la crème Pennes / Epinards à la crème	Pilons de poulet Merguez Semoule / Légumes du couscous
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Cake aux fruits confits Cocktail de fruits Entremets au café & crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux Spéculoos Entremets à la vanille Fruit frais ☀️ Fondant au chocolat	Far breton Pudding Fruit frais ☀️ Crème brûlée	Fruit frais ☀️ Tarte à l'orange meringuée Crème normande Smoothie
	Carottes râpées au citron Nuggets de volaille Riz / Haricots panachés Fruit frais	Chou chinois à l'emmental Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc aux Spéculoos	Potage Marée du jour Pennes / Epinards à la crème Far breton	Crêpe au fromage Pilons de poulet Semoule / Légumes du couscous Fruit frais

MOUVE pour plate
La proposition de menu équilibré !



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



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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Chou blanc et fromage ☀️ Carottes râpées ☀️ Œuf mimosa Betteraves & fromage de brebis	Potage de légumes Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Tartine chaude Betteraves à l'orange	Endives, salade au Gouda et croûtons ☀️ Salade au Bleu ☀️ Rillettes de poisson Thaï Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron Endives braisées Pennes	Sauté de porc au curry Cordon bleu Semoule / Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes Cuisse de canette braisée Riz / Fondue de poireaux
DESSERTS		Fruit frais ☀️ Beignet / Liégeois Cocktail de fruits exotiques Millefeuille au caramel	Donut Crumble Crème fermière aux fruits Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Compote de fruits
	11 novembre	Chou blanc et fromage Pennes à la carbonara Endives braisées Fruit frais	Potage de légumes Sauté de porc au curry Semoule / Chou-fleur Donut	Endives, salade au Gouda et croûtons Filet de poisson aux petits légumes Riz / Fondue de poireaux Fruit frais

MOI pour **plate**
La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendré 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



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

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

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



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes rapées à l'orange  Salade aux raisins frais  (fromage, jambon, salade verte) Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Velouté de potimarron Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes au thon	Pâtes au thon sauce mayonnaise Friand au fromage Pomelo Andouille & cornichons	Céleri mimosa  Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de dinde sauce normande Tajine d'agneau Semoule / Julienne de légumes	Paupiette de veau Dos de lieu en croûte Frites / Haricots beurre	Mijoté de porc à la graine de moutarde Filet de poulet aux champignons Blé / Petits pois	Poisson meunière Steak haché sauce au poivre Purée de butternut / Pommes de terre
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc straciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais 	Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco	Fruit frais  Marquise au chocolat & crème Anglaise Mousseline aux fruits Gratin de fruits rouges au mascarpone	Gâteau aux pommes Financier Entremets à la vanille & chantilly au caramel au beurre salé Fruit frais 
	Carottes rapées à l'orange Sauté de dinde sauce normande Semoule / Julienne de légumes Flan nappé au caramel	Velouté de potimarron Paupiette de veau Frites / Haricots beurre Fruit frais	Pâtes au thon sauce mayonnaise Mijoté de porc à la graine de moutarde Blé / Petits pois Fruit frais	Céleri mimosa Poisson meunière Purée de butternut / Pommes de terre Gâteau aux pommes



La proposition de menu équilibré !



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



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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Pâté de campagne & cornichons Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade Bruschetta Cervelas vinaigrette	Riz au thon tomate Toast au maquereau & citron Rillettes et cornichons Radis noir au vinaigre de riz / sésame
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre	Lieu sauce dieppoise Pilon de poulet sauce suprême Riz / Carottes vichy	Bœuf au paprika Rôti de porc à la diable Purée / Poêlée forestière (champignons)	Jambon braisé Cassolette de poisson Semoule / Haricots verts à l'ail
DESSERTS	Mousse au chocolat Crème dessert Tarte amandine & poire Fruit frais	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Riz au lait Entremets au praliné & Spéculoos Millefeuille Fruit frais	Moelleux aux pommes Roulé au chocolat Mousse au caramel & Carambar Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Mousse au chocolat	Pâté de campagne & cornichons Lieu sauce dieppoise Riz / Carottes vichy Fruit frais	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Bœuf au paprika Purée / Poêlée forestière (champignons) Riz au lait	Riz au thon tomate Jambon braisé Semoule / Haricots verts à l'ail Moelleux aux pommes

MOI your **plate**
 La proposition de menu équilibré !



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



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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA