



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves aux pommes	Courgettes râpées au curry	Taboulé	Salade verte, Edam et Gouda
Chou-fleur sauce cocktail	Champignons à la grecque	Wrap Monsieur	Pomelo
Tomates et mozzarella	Saucisson sec	Pâté forestier	Crêpe au fromage
Salade de riz, haricots rouges et légumes	Tartine chaude	Salade verte, emmental & tomates	Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier	Lieu sauce au chorizo & poivrons	Sauté de porc au curry
Julienne au beurre citronné	Sauté d'agneau	Rôti de porc	Brochette de volaille marinée
Haricots beurre/ Blé	Salade verte / Céleri branche	Courgettes sautées / Pennes	Riz / Tomates à la provençale
	Purée		

DESSERTS

Fruit frais	Fromage blanc	Muffin au chocolat	Mousse au chocolat
Flan nappé au caramel	Crème dessert à la vanille	Génoise à la confiture	Crème brûlée
Muffin au chocolat	Cookies	Fruit frais	Fruit frais
Banane au chocolat		Blanc-manger	Chausson aux pommes



Salade de betteraves aux pommes	Courgettes râpées au curry	Taboulé	Salade verte, Edam et Gouda
Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier	Lieu sauce au chorizo & poivrons	Sauté de porc au curry
Haricots beurre/ Blé	Salade verte / Céleri branche	Courgettes sautées / Pennes	Riz / Tomates à la provençale
Fruit frais	Fromage blanc	Muffin au chocolat	Mousse au chocolat



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 ☀️ Cake aux légumes Betteraves vinaigrette Râpé de légumes au vinaigre balsamique ☀️	Riz au surimi Blé au chorizo Salade de croûtons et lardons ☀️ Radis & beurre ☀️	Crêpe au fromage Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Toast de sardines Pâtes au pesto rosso	Pâté de foie Cervelas vinaigrette Piémontaise Tomates à l'huile d'olive ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés / Boulgour	Emincé de dinde Tandoori Paupiette de veau au paprika Gratin de légumes / Pommes de terre rôties	Couscous au poulet Merguez Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson Escalope de volaille sauce au poivre Pennes / Brocolis
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Fromage blanc Tarte fine aux pommes Crème au caramel	Flan à la vanille Fromage blanc et Oréo Semoule au lait Fruit frais / Chou à la crème ☀️	Marbré Rose des sables Pêche rôtie au miel Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Moelleux aux framboises Ile flottante Compote crumble
	Carottes râpées au citron Jambon grillé Petits pois cuisinés / Boulgour Fruit frais	Riz au surimi Emincé de dinde Tandoori Gratin de légumes / Pommes de terre rôties Flan à la vanille	Crêpe au fromage Couscous au poulet Semoule / Légumes du couscous Marbré	Pâté de foie Carbonara de poisson Pennes / Brocolis Fruit frais

MOUE 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 - 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	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Taboulé Pomelo Carottes râpées à la ciboulette 	Concombre à la crème  Salade de tomates & maïs  Tartine chaude Rillettes au saumon	Semaine du goût & 1er temps d'animation	Pennes au thon, tomates & basilic Pizza Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry  Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Echine de porc sauce charcutière Haricots verts au beurre / Riz	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Salade verte / Pâtes / Fenouil Confit 		Fondant de porc aux champignons Merguez Carottes glacées / Semoule épicée
DESSERTS	Fruit frais  Carpaccio d'ananas  Liégeois au chocolat Tarte amandine	Crème dessert Abricots melba Gâteau bulgare Fruit frais 		Compote de fruits Smoothie Rocher à la noix de coco Fruit frais 
 La proposition de menu équilibré !	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Cordon bleu Haricots verts au beurre / Riz Fruit frais	Concombre à la crème Pâtes à la bolognaise Salade verte / Pâtes / Fenouil Confit Crème dessert	Semaine du goût & 1er temps d'animation	Pennes au thon, tomates & basilic Fondant de porc aux champignons Carottes glacées / Semoule épicée Compote de fruits



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				
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				
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