



	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 et maïs  Betteraves vinaigrette Salade de blé aux lardons Cake au thon	Concombre sauce bulgare  Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Melon  Champignons, crème de citron  Saucisson à l'ail Feuilleté au fromage	Œuf à la mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas Salade, emmental, jambon et maïs  Pastèque / Tomates vinaigrette à l'échalote 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pilon de poulet et ketchup Andouillette Frites / Salsifis persillés	Boulettes de bœuf sauce paprika Poisson du jour Petits pois cuisinés/ Blé pilaf	Sauté de porc au caramel Cuisse de canette à la mexicaine Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons	Dos de lieu au citron Mixed grill Épinards à la béchamel Coquillettes au beurre
DESSERTS	Yaourt aromatisé Mousse au caramel Moelleux aux abricots Glace /Fruits frais 	Donut Paris-Brest Pomme cuite Fruit frais 	Entremets au chocolat Crème brûlée Fruit frais  Tarte aux fruits frais	Fruit frais  Salade de fruits frais  Tiramisu aux fruits rouges Clafoutis
	Carottes râpées et maïs Pilon de poulet et ketchup Frites / Salsifis persillés Yaourt aromatisé	Concombre sauce bulgare Boulettes de bœuf sauce paprika Petits pois cuisinés/ Blé pilaf Donut	Melon Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons Entremets au chocolat	Œuf à la mayonnaise Dos de lieu au citron Épinards à la béchamel Coquillettes au beurre Fruit frais



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	Betteraves à la vinaigrette Macédoine de légumes Duo de saucissons Boulgour au surimi et vinaigrette	Crêpe au fromage Bruschetta Tomate farcie au thon Salade d'asperges et œuf	Pâté de campagne Cervelas Taboulé Céleri râpé à la vinaigrette	Pastèque Salade aux lardons Cake salé Assiette nordique
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau forestière Poisson du jour Pommes de terre/ Mélange sauce basquaise	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Macaronis à la carbonara Panaché de haricots / Macaronis	Poisson du jour sauce beurre blanc Cordon façon bolognaise Riz / Courgettes sautées	Porc au thym Poulet rôti Carottes à la crème/ Lentilles / Purée
DESSERTS	Flan nappé au caramel Mousse au fromage blanc et Spéculoos Amandine Fruit frais	Fruit frais Poire au sirop Semoule au lait Flan pâtissier	Fruit frais Crumble aux fruits rouges Mousse au miel et nougat Compote de fruits	Muffin aux pépites Tiramisu à la framboise Ile flottante Fruit frais
	Betteraves à la vinaigrette Paupiette de veau forestière Pommes de terre/ Mélange sauce basquaise Flan nappé au caramel	Crêpe au fromage Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots / Macaronis Fruit frais	Pâté de campagne Poisson du jour sauce beurre blanc Riz / Courgettes sautées Fruit frais	Pastèque Porc au thym Carottes à la crème/ Lentilles / Purée Muffin aux pépites



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 fromage blanc ☀️ Céleri aux pommes ☀️ Rosette Lentilles, échalote & fromage de brebis	Coquillettes au poulet Riz à la mexicaine Mousse de poisson Tomates mimosa ☀️	Concombre à la vinaigrette ☀️ Salade, croûtons & fromage ☀️ Rillettes Pommes de terre au thon	Melon ☀️ Betteraves à la vinaigrette Wrap de crudités ☀️ Sardines au citron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Bolognaise Dos de colin sauce basquaise Pennes / Poêlée campagnarde	Poisson meunière Brochette de poulet au lait de coco Épinards à la crème / Semoule aux épices	Rôti de porc au jus Beignets de calamars Riz / Petits pois	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Poisson frais Ratatouille / Blé pilaf
DESSERTS	Crème dessert Laitage Cookies au chocolat Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Pêche melba Tarte au citron Mousse au chocolat	Fruit frais ☀️ Riz au lait Liégeois Cocktail de fruits	Roulé à la confiture Cake au chocolat Faisselle au caramel au beurre salé / Crème fermière Fruit frais ☀️
	Carottes râpées au fromage blanc Bolognaise Pennes / Poêlée campagnarde Crème dessert	Coquillettes au poulet Poisson meunière Épinards à la crème / Semoule aux épices Fruit frais	Concombre à la vinaigrette Rôti de porc au jus Riz / Petits pois Fruit frais	Melon Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille / Blé pilaf Roulé à la confiture



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	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives) Salade de pâtes au pesto Pâté de campagne Salade, fromage, jambon et tomates 	Tomates à la mozzarella  Concombre à la crème  Guacamole & chips tortillas Œuf mimosa	Pastèque  Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette  Toast au fromage de chèvre et chorizo Saucisson à l'ail	Cake au fromage Quiche aux légumes Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Carottes au cumin / Riz	Boulettes de bœuf Canette braisée au miel Frites / Bâtonnière de légumes	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la romaine Semoule/ Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Carbonara Chou-fleur gratiné à la sauce béchamel / Tortis
DESSERTS	Flan au chocolat Fromage blanc aux framboises Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais  Crème à la vanille Chou à la chantilly	Riz au lait Œufs au lait Fruit frais  Brioche	Fruit frais  Pomme cuite au caramel Moelleux aux amandes Petits suisses
	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives) Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin / Riz Flan au chocolat	Tomates à la mozzarella Boulettes de bœuf Frites / Bâtonnière de légumes Cocktail de fruits	Pastèque Bœuf à la méditerranéenne Semoule/ Crumble de légumes Riz au lait	Cake au fromage Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné à la sauce béchamel / Tortis Fruit frais

MOIE 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	Salade de betteraves aux pommes  Chou-fleur sauce cocktail Tomates et mozzarella  Salade de riz, haricots rouges et légumes	Courgettes râpées au curry  Champignons à la grecque Saucisson sec Tartine chaude	Taboulé Wrap Monsieur  Pâté forestier Salade verte, emmental & tomates 	Salade verte, Edam et Gouda  Pomelo Crêpe au fromage Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre/ Blé	Hachis parmentier Sauté d'agneau Salade verte / Céleri branche  Purée	Lieu sauce au chorizo & poivrons Rôti de porc Courgettes sautées / Pennes	Sauté de porc au curry Brochette de volaille marinée Riz / Tomates à la provençale
DESSERTS	Fruit frais  Flan nappé au caramel Muffin au chocolat Banane au chocolat	Fromage blanc Crème dessert à la vanille Cookies	Muffin au chocolat Génoise à la confiture Fruit frais  Blanc-manger	Mousse au chocolat Crème brûlée Fruit frais  Chausson aux pommes
	Salade de betteraves aux pommes Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre/ Blé Fruit frais	Courgettes râpées au curry Hachis parmentier Salade verte / Céleri branche Fromage blanc	Taboulé Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées / Pennes Muffin au chocolat	Salade verte, Edam et Gouda Sauté de porc au curry Riz / Tomates à la provençale 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