



	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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème) Cake au chorizo Terrine de légumes Emincé bicolore 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Pamplemousse Salade à la mexicaine Pâté de campagne	Potage de légumes Céleri râpé  Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage  Salade de pâtes au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Pilon de poulet aux épices barbecue Dos de colin sauce crevettes Frites / Fenouil braisé	Poisson pané Chipolotas Pennes / Gratin de chou-fleur	Chili con carne Poisson du jour Riz / Haricots rouges
DESSERTS	Fruit frais  Pomme cuite aux raisins confits & pain d'épices Beignet aux pommes Œufs au lait / Tartelette au chocolat	Fromage blanc aux framboises Fruit frais  Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais  Charlotte aux pommes Crème brûlée
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème) Boulettes de boeuf aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pilon de poulet aux épices barbecue Frites / Fenouil braisé Fromage blanc aux framboises	Potage de légumes Poisson pané Pennes / Gratin de chou-fleur Brownie	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz / Haricots rouges Cocktail de fruits

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀ Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Crêpe au fromage Pommes de terre & museau Chou blanc à la japonaise ☀ Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀	Potage Betteraves vinaigrette Wrap au surimi Endives aux noix & fromage ☀	Saucisson sec et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte ☀ Pommes de terre	Emincé de poulet thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Saucisse grillée Blanquette de veau Purée / Poêlée de carottes	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan
DESSERTS	Flan nappé au caramel Milk shake au chocolat Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀	Fromage blanc & copeaux de chocolat Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & à la cannelle Fruit frais ☀	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais ☀ Brioche	Fruit frais ☀ Smoothie au kiwi & à la banane ☀ Marmelade de fruits Quatre-quarts et crème anglaise
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Flan nappé au caramel	Crêpe au fromage Emincé de poulet thaï Riz / Haricots beurre Fromage blanc & copeaux de chocolat	Potage Saucisse grillée Purée / Poêlée de carottes Riz au lait et coulis de fruits rouges	Saucisson sec et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan Fruit frais



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	Tortis aux légumes et maïs Pommes de terre au thon et petits pois Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja  Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Chou rouge à la vinaigrette  Assiette nordique Tartelette aux oignons	Repas de Noël	Potage de légumes Rémoulade de céleri au cumin  Taboulé libanais Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande Boulettes d'agneau aux légumes Semoule aux épices / Poêlée du chef	Merlu pané au citron Porc au caramel Riz / Fondue de poireaux		Boulettes de bœuf Dos de lieu sauce aux crevettes Pennes / Petits pois & carottes
DESSERTS	Fruit frais  Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Mousse au chocolat Flan pâtissier Strudel aux pommes Fruit frais 		Fruit frais  Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes
	Tortis aux légumes et maïs Sauté de volaille à la normande Semoule aux épices / Poêlée du chef Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Merlu pané au citron Riz / Fondue de poireaux Mousse au chocolat	Repas de Noël	Potage de légumes Boulettes de bœuf Pennes / Petits pois & carottes Fruit frais



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				
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