



	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



La proposition de menu équilibré !

 **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



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 Vitry
- * 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