



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, 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 Betteraves & crème fouettée aux herbes 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	Cuisse de poulet aux épices barbecue Rognons sauce au porto Frites / Fenouil braisé	Poisson pané Ragoût de porc aux carottes Pennes / Gratin de chou-fleur	Chili con carne Poisson du jour Riz / Haricots rouges
DESSERTS	Fruit frais Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat Œufs au lait	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique / Fruit frais	Crêpe pour la Chandeleur 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, sauce crème) Boulettes de boeuf aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites / Fenouil braisé Yaourt aromatisé	Potage de légumes Poisson pané Pennes / Gratin de chou-fleur Crêpe pour la Chandeleur	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 Chou-fleur sauce cocktail Betteraves vinaigrette Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀	Crème de potiron Endives aux noix & fromage ☀ Tartine chaude Wrap de surimi	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 ☀ Gratin de 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	Compote de fruits Fruit frais ☀ Rocher à la noix de coco Milk shake	Flan nappé au caramel 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 perdue au chocolat	Fruit frais ☀ Smoothie au kiwi & à la banane ☀ Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Compote de fruits	Crêpe au fromage Emincé de poulet thaï Riz / Haricots beurre Flan nappé au caramel	Crème de potiron 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				
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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Endives au fromage de chèvre et chorizo Pêche au thon Verrine de betteraves & crème fouettée	Carottes râpées aux épices Emincé de champignons à la crème de jambon Andouille Lentilles au fromage de brebis et oignons rouges	Chou chinois au fromage Chicken salad Pizza Blé aux légumes croquants	Potage Brocolis à la vinaigrette Salade de pâtes au jambon Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté d'agneau aux carottes Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Lieu au chorizo Salade verte / Blettes au beurre	Marée du jour Escalope à la crème Pennes Epinards à la crème	Pilon de poulet Merguez Légumes du couscous/semoule
DESSERTS	Fruit frais Donut Cake aux fruits confits Cocktail de fruits / Entremets au café et crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux Spéculoos Œufs aux lait Fruit frais Fondant au chocolat	Far aux pommes Pudding Fruit frais Crème brûlée	Fruit frais Tarte à l'orange meringuée Crème Normande Smoothie
	Crêpe au fromage Nuggets de volaille Haricots panachés Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte / Blettes au beurre Fromage blanc aux Spéculoos	Chou chinois au fromage Marée du jour Pennes Far aux pommes	Potage Pilon de poulet Légumes du couscous/semoule 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