




	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 Lentilles vertes & lardons sauce vinaigrette Cervelas aux fines herbes Toast au fromage de chèvre	Chou blanc et fromage Carottes râpées Œuf mimosa Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz	Potage de carottes Salade de cœur de palmiers, maïs épis & pousses de soja Entrée chaude Betteraves à l'orange	Macédoine de légumes Salade au Bleu Rillettes de poisson Thaï Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Boudin noir aux pommes Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron Endives braisées Pennes	Sauté de dinde à la normande Pilon de poulet aux épices thaï Semoule / Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes / Curry de légumes au lait de coco Cuisse de canette braisée Riz / Fondue de poireaux
DESSERTS	Yaourt aromatisé Pot de crème à la vanille Barre bretonne Fruit frais	Fruit frais Liégeois Cocktail de fruits exotiques Millefeuille au caramel	Galette des rois Crumble Crème fermière aux fruits Fruit frais	Fruit frais Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Compote de fruits
	Crêpe au fromage Paupiette de veau aux raisins Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges Yaourt aromatisé	Chou blanc et fromage Pennes à la carbonara Endives braisées Fruit frais	Potage de carottes Sauté de dinde à la normande Semoule / Chou-fleur Galette des rois	Macédoine de légumes Filet de poisson aux petits légumes / Curry de légumes au lait de coco Riz / Fondue de poireaux 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	Carottes râpées à l'orange  Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte)  Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Velouté de légumes à la Vache Qui Rit Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes au thon	Pâté de campagne Friand au fromage Pomelo  Andouille & cornichons	Céleri mimosa  Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de poulet Tandoori Tajine d'agneau Semoule / Julienne de légumes	Paupiette de veau Steak haché sauce ketchup Riz / Haricots beurre	Mijoté de porc, graine de moutarde Filet de lieu sauce dieppoise Blé / Petits pois & carottes	Poisson du jour Sauté de veau aux champignons Purée de butternut / Pommes de terre
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc & copeaux de chocolat Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais 	Fruit frais  Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco	Fruit frais  Marquise au chocolat Mousseline aux fruits Gratin de fruits rouges au mascarpone	Gâteau aux pommes Financier Entremets à la vanille & chantilly Fruit frais 
	Carottes râpées à l'orange Nuggets de poulet Tandoori Semoule / Julienne de légumes Flan nappé au caramel	Velouté de légumes à la Vache Qui Rit Paupiette de veau Riz / Haricots beurre Fruit frais	Pâté de campagne Mijoté de porc, graine de moutarde Blé / Petits pois & carottes Fruit frais	Céleri mimosa Poisson du jour Purée de butternut / Pommes de terre Gâteau aux pommes



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	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants	Potage de potimarron 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 Escalope de poulet sauce suprême Pommes vapeur / Carottes vichy	Bœuf aux épices 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	Entremets Laitage Millefeuille Fruit frais	Moelleux aux amandes Roulé au chocolat et noix de coco Mousse au caramel & Carambar Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Mousse au chocolat	Mousse de foie Lieu sauce dieppoise Pommes vapeur / Carottes vichy Fruit frais	Potage de potimarron à la Vache Qui Rit Bœuf aux épices Purée / Poêlée forestière (champignons) Entremets	Riz au thon tomate Jambon braisé Semoule / Haricots verts à l'ail Moelleux aux amandes

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, 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

MON 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 - Etreles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre 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