



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette Macédoine de légumes Duo de saucissons Boulgour au surimi vinaigrette	Crêpe au fromage Pêche au thon Tomate farcie au thon Salade d'asperges et œuf	Pâté de campagne Cervelas Taboulé Céleri râpé à la vinaigrette	Tomates vinaigrette 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 sauce carbonara Macaronis / Panaché de haricots	Poisson du jour sauce au beurre blanc Cordon bleu Riz / Courgettes sautées	Porc au thym Poulet rôti Purée / Carottes à la crème
DESSERTS	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc & Spéculoos Amandine Fruit frais	Fruit frais Poire au sirop Flan pâtissier Riz au lait	Compote de fruits Crumble aux fruits rouges Mousse au miel & nougat Fruit frais	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 Velouté aux fruits	Crêpe au fromage Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Macaronis / Panaché de haricots Fruit frais	Pâté de campagne Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz / Courgettes sautées Compote de fruits	Tomates vinaigrette Porc au thym Purée / Carottes à la crème Muffin aux pépites



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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 ☀️	Rome & l'Italie	Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Concombre vinaigrette ☀️ Rillettes Pommes de terre au thon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Dos de colin sauce basquaise Boulgour aux petits légumes / Poêlée campagnarde	Poisson meunière Brochette de poulet au lait de coco Semoule aux épices / Epinards à la crème		Rôti de porc au jus Nuggets de poulet Riz / Petits pois
DESSERTS	Crème dessert Flan nappé au caramel Quatre-quarts Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Pêche melba Tarte au citron Mousse au chocolat		Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits Liégeois Glace
	Carottes râpées au fromage blanc Saucisse grillée Boulgour aux petits légumes / Poêlée campagnarde Crème dessert	Coquillettes au poulet Poisson meunière Semoule aux épices / Epinards à la crème Fruit frais	Rome & l'Italie	Salade verte, Edam et Gouda Rôti de porc au jus Riz / Petits pois 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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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, tomate & olives)

Salade de pâtes au pesto

Pâté de campagne


Salade, fromage, jambon & tomates 


Tomates à la mozzarella 

Concombre à la crème 

Guacamole & chips tortillas

Œuf mimosa

Pastèque 

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc & ciboulette 


Toast de fromage de chèvre et chorizo

Saucisson à l'ail

Cake au fromage

Quiche aux légumes

Pamplemousse

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce fromagère) 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Chipolatas

Boulgour / Carottes au cumin

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

Sauté d'agneau


Tortis / Chou-fleur gratiné sauce béchamel


DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux framboises

Rocher à la noix de coco

Fruit frais 

Fruit frais 


Cocktail de fruits

Crème à la vanille


Chou chantilly

Entremets au chocolat & billes croc

Œufs au lait

Fruit frais 

Moelleux aux amandes

Fruit frais 

Pomme cuite au caramel

Brioche

Petits suisses

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Paupiette de dinde sauce barbecue

Boulgour / Carottes au cumin

Yaourt aromatisé

Tomates à la mozzarella

Boulettes de bœuf

Frites / Bâtonnière de légumes

Fruit frais

Pastèque

Bœuf à la méditerranéenne

Semoule / Crumble de légumes

Entremets au chocolat & billes croc

Cake au fromage

Filet de poisson sauce aurore

Tortis / Chou-fleur gratiné sauce béchamel

Fruit frais

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !

Produits locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffault - 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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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 & mozzarella  Salade de riz, haricots rouges et légumes	Salade de concombre, oignons rouges & Edam  Champignons à la grecque Saucisson sec Tartine chaude	Taboulé Wrap "monsieur" Pâté forestier Salade verte, emmental & tomates 	Melon  Râpé de courgettes au coulis de tomates  Crêpe au fromage Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup Julienne au beurre citronné Boulgour / Haricots beurre	Hachis parmentier Dos de lieu au citron Salade verte  Purée	Lieu sauce au chorizo & poivrons Rôti de porc au jus Pennes / Courgettes sautées	Sauté de porc au curry Brochette de volaille marinée Riz / Tomates à la provençale
DESSERTS	Fromage blanc Flan nappé au caramel Muffin au cœur coulant Fruit frais 	Fruit frais  Banane au chocolat Crème dessert à la vanille Cookies	Muffin à la framboise Génoise au chocolat Fruit frais  Blanc-manger	Mousse au chocolat Crème brûlée Fruit frais  Chausson aux pommes
	Salade de betteraves aux pommes Nuggets de volaille & Ketchup Boulgour / Haricots beurre Fromage blanc	Salade de concombre, oignons rouges & Edam Hachis parmentier Salade verte Fruit frais	Taboulé Lieu sauce au chorizo & poivrons Pennes / Courgettes sautées Muffin à la framboise	Melon Sauté de porc au curry Riz / Tomates à la provençale Mousse au chocolat



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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 Cake aux légumes Melon ☀️ Râpé de légumes au vinaigre balsamique ☀️	Riz au surimi Blé au chorizo Salade de croûtons et lardons ☀️ Râpé de radis roses à la crème ☀️	Pastèque ☀️ Carottes râpées au citron ☀️ Toast de sardines Pâtes au pesto rosso	Pâté de foie Cervelas vinaigrette Piémontaise Tomates à l'huile d'olive ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Aile de raie aux câpres Boullgour / Petits pois cuisinés	Emincé de dinde Tandoori Paupiette de veau au paprika Pommes de terre rôties / Gratiné de courgettes, tomates & emmental	Couscous au poulet Merguez Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson Escalope de volaille sauce au poivre Pennes / Brocolis
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Faisselle Tarte fine aux pommes Crème au caramel	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux Oréos Eclair à la vanille / Semoule au lait Fruit frais ☀️	Marbré Rose des sables Pêche rôtie au miel Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Compote crumble Moelleux aux framboises Ile flottante
	Crêpe au fromage Jambon grillé Boullgour / Petits pois cuisinés Fruit frais	Riz au surimi Emincé de dinde Tandoori Pommes de terre rôties / Gratiné de courgettes, tomates & emmental Yaourt aromatisé	Pastèque Couscous au poulet Semoule / Légumes du couscous Marbré	Pâté de foie Carbonara de poisson Pennes / Brocolis 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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

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