

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois & emmental ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Haricots verts au basilic Saucissons panachés	Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️ Riz au surimi et ciboulette Toast de sardines & chiffonnade de salade ☀️	Brocolis parisienne Mini penne, olives & jambon Taboulé à l'orientale Cervelas vinaigrette	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette ☀️ Tartine chaude Pâté de foie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Brocolis aux amandes	Pilon de poulet sauce tex mex Cari de bœuf façon créole Boulgour / Petits pois à la française	Dos de colin meunière Sauté de veau au fenouil Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices	Mijoté de porc au miel Cuisse de canette à l'orange Riz / Poêlée de navets et carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat noir	Fruit frais ☀️ Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta & Oréos	Crêpe Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️	Entremets Fromage blanc fermier Muffin à la pomme et chocolat Fruit frais ☀️
La proposition de menu équilibré !	Salade croquante au chou chinois & emmental Pâtes à la bolognaise Fromage ou laitage Crème dessert à la vanille	Champignons à la grecque Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour / Petits pois à la française Fromage ou laitage Fruit frais	Brocolis parisienne Dos de colin meunière Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices Fromage ou laitage Crêpe	Velouté de butternut Mijoté de porc au miel Riz / Poêlée de navets et carottes Fromage ou laitage Entremets

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitre
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produits locaux
* Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
* Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
* Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
* Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 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

Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées ☀️
Pizzetta
Pomelo
Macédoine de légumes au thon

Céleri rapé aux pommes ☀️
Betteraves vinaigrette
Blé exotique
Andouille et cornichons

Salade césar au parmesan
Salade aux raisins frais: fromage, jambon, salade verte ☀️
Mousse de thon et ciboulette
Haricots rouges, ananas et maïs

Velouté de légumes
Haricots verts au vinaigre balsamique
Rillettes
Taboulé à la menthe fraîche

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Tajine d'agneau
Cordon bleu
Petits pois cuisinés / Semoule

Mijoté de porc et ses graines de moutarde
Steak haché au poivre
Frites / Choux de Bruxelles confits

Paëlla
Andouillette grillée
Riz
Julienne de légumes

Gratin de poisson à la bretonne
Jambon braisé
Purée de céleri / Boulgour pilaf

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
Donut
Crème mousseline à l'abricot
Rocher à la noix de coco

Flan nappé au caramel
Fromage blanc aux spéculoos
Crumble de pommes
Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️
Marquise au chocolat et crème anglaise
Mousseline aux fruits
Gratin de fruits rouges au mascarpone

Tarte aux pommes
Financier
Entremets à la vanille, chantilly et caramel au beurre salé
Fruit frais ☀️



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées
Tajine d'agneau
Petits pois cuisinés / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Céleri rapé aux pommes
Mijoté de porc et ses graines de moutarde
Frites / Choux de Bruxelles confits
Fromage ou laitage
Flan nappé au caramel

Salade césar au parmesan
Paëlla
Riz
Fromage ou laitage
Fruit frais

Velouté de légumes
Gratin de poisson à la bretonne
Purée de céleri / Boulgour pilaf
Fromage ou laitage
Tarte aux pommes

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de champignons à la ciboulette</p> <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Piémontaise</p>	<p>Radis noir au vinaigre de riz et sésame </p> <p>Pommes de terre au thon tomate</p> <p>Toast au maquereau et citron</p> <p>Rillettes et cornichons</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Œufs mayonnaise</p> <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Céréales aux légumes croquants</p>	<p>Râpé de légumes </p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Craquelin forestier</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Nuggets de blé </p> <p>Sauté de porc aux abricots</p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées</p>	<p>Mijoté de bœuf à la tomate</p> <p>Escalope de poulet sauce suprême</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Trio de céréales</p>	<p>Filet de dinde aigre douce</p> <p>Veau marengo</p> <p>Purée / Fricassée de champignons aux légumes</p>	<p>Duo de poisson sauce dieppoise</p> <p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Ratatouille / Semoule</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	<p>Chocolat liégeois</p> <p>Cookie au chocolat</p> <p>Tarte amnadine et poires</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Beignet</p> <p>Roulé au chocolat</p> <p>Mousse au caramel</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Pommes râpées au citron et au miel </p> <p>Faisselle au caramel</p> <p>Far breton</p>	<p>Fromage blanc aux fruits rouges</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Mille feuille</p> <p>Fruit frais </p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Radis noir au vinaigre de riz et sésame</p> <p>Mijoté de bœuf à la tomate</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Beignet</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Filet de dinde aigre douce</p> <p>Purée / Fricassée de champignons aux légumes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Râpé de légumes</p> <p>Duo de poisson sauce dieppoise</p> <p>Ratatouille / Semoule</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges</p>

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produits locaux

* Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis

* Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere

* Pommes de terre : Geffrault - Etreilles

* Yaourt et lait : Gaec Le Lait des Champs à Bazouge du Désert et EARL des Ferrières à Vitré

* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA