



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Crêpe au fromage Cake aux 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, fromage de brebis et oignons rouges	Chou chinois à l'emmental Brocolis à la vinaigrette Salade de blé au jambon Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de dinde au lait de coco Beignets de calamars Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Brochette de volaille à la crème Salade verte Purée & céleri branche	Couscous de poulet Merguez Semoule / Légumes du couscous
DESSERTS		Fruit frais Cake aux fruits confits Cocktail de fruits Entremets au café & crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux copeaux de chocolat Laitage Fruit frais Fondant au chocolat	Fruit frais Tarte à l'orange meringuée Crème normande Barre bretonne
	Lundi de Pâques	Crêpe au fromage Sauté de dinde au lait de coco Riz / Haricots panachés Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc aux copeaux de chocolat	Chou chinois à l'emmental Couscous de poulet Semoule / Légumes du couscous Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



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 riz, petits pois, maïs et vinaigrette Lentilles vertes & saumon fumé Cervelas aux fines herbes Toast au fromage de chèvre	Chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées Œuf mimosa Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz	Macédoine de légumes Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Pâté de foie Betteraves à l'orange	Endives, salade, Gouda et croûtons Salade au Bleu Rillettes de poisson Thaï Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Boudin noir aux pommes Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la bolognaise Filet de julienne au citron Endives braisées Pennes	Duo de chipolata et merguez Dos de lieu en croûte Semoule / Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes Cuisse de canette braisée Riz / Fondue de poireaux
DESSERTS	Flan nappé au caramel Pot de crème à la vanille Barre bretonne Fruit frais	Fruit frais Liégeois Cocktail de fruits exotiques Millefeuille au caramel	Fruit frais Riz au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Compote de fruits	Donut Crumble Crème fermière aux fruits Fruit frais
	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette Nuggets de volaille Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges Flan nappé au caramel	Chou blanc au jambon et fromage Pennes à la bolognaise Endives braisées Fruit frais	Macédoine de légumes Duo de chipolata et merguez Semoule / Chou-fleur Fruit frais	Endives, salade, Gouda et croûtons Filet de poisson aux petits légumes Riz / Fondue de poireaux Donut



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	Carottes râpées à l'orange  Salade aux raisins frais  (fromage, jambon, salade verte) Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Betteraves à la ciboulette Assiette de crudités  Blé exotique Macédoine de légumes au thon	Crêpe au fromage Piémontaise Pomelo  Andouille & cornichons	Céleri mimosa  Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes sauce carbonara Tajine d'agneau Julienne de légumes Pâtes	Paupiette de veau Steak haché sauce ketchup Riz / Haricots beurre	Mijoté de porc & graine de moutarde Pilon de poulet aux épices mexicaines Boulgour aux petits légumes / Petits pois	Gratin de poisson à la bretonne Filet de poulet sauce crème Purée de carottes Pommes de terre
DESSERTS	Mousse au chocolat Fromage blanc stracciatella 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 glacé au chocolat	Fruit frais  Marquise au chocolat & crème anglaise Mousseline aux fruits Gratin de fruits rouges au mascarpone	Gâteau aux pommes Financier Entremets à la vanille & chantilly et caramel au beurre salé Fruit frais 
	Carottes râpées à l'orange Pâtes sauce carbonara Julienne de légumes Mousse au chocolat	Betteraves à la ciboulette Paupiette de veau Riz / Haricots beurre Fruit frais	Crêpe au fromage Mijoté de porc & graine de moutarde Boulgour aux petits légumes / Petits pois Fruit frais	Céleri mimosa Gratin de poisson à la bretonne Purée de carottes Gâteau aux pommes

MOI your **plate**
 La proposition de menu équilibré !

 **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				
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



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				
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



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