



	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



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc et fromage ☀️
 Carottes râpées ☀️
 Œuf mimosa
 Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz ☀️

Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette
 Lentilles vertes & saumon fumé
 Cervelas aux fines herbes
 Toast au fromage de chèvre

Taboulé
 Tartine chaude
 Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja
 Betteraves à l'orange

Endives et salade au Gouda et croûtons ☀️
 Salade au Bleu ☀️
 Rillettes de poisson Thaï
 Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pennes à la carbonara
 Filet de julienne au citron
 Endives braisées/pennes

Sauté de dinde à la Normande
 Boudin noir aux pommes
 Fricassée de carottes jaunes et oranges
 Pommes de terre vapeur

Duo de chipolata et merguez
 Brochette orientale
 Chou-fleur persillé / Boulgour

Filet de merlu pané
 Cuisse de canette braisée
 Riz
 Fondue de poireaux

DESSERTS

Fruit frais ☀️
 Cookies au chocolat
 Liégeois
 Cockatil de fruits / Millefeuille au caramel

Beignet
 Crumble
 Crème fermière aux fruits
 Fruit frais ☀️

Yaourt velouté aux fruits
 Pot de crème à la vanille
 Chou pâtissier
 Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️
 Semoule au lait aux pépites de chocolat
 Compote
 Barre bretonne

Chou blanc et fromage
 Pennes à la carbonara
 Endives braisées/pennes
 Fruit frais

Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette
 Sauté de dinde à la Normande
 Fricassée de carottes jaunes et oranges
 Beignet

Taboulé
 Duo de chipolata et merguez
 Chou-fleur persillé / Boulgour
 Yaourt velouté aux fruits

Endives et salade au Gouda et croûtons
 Filet de merlu pané
 Riz
 Fruit frais



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 rapées à l'orange  Salade aux raisins frais  (fromage, jambon, salade verte, raisin) Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs	Salade mimosa Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes au thon		Céleri râpé aux pommes  Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille Tandoori Tajine d'agneau Semoule / Julienne de légumes	Paupiette de veau Steak haché sauce ketchup Pâtes / Haricots beurre	2ème temps animation	Poisson meunière Boulettes de bœuf Purée de butternut / Pommes de terre
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc Straciatella 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  Financier Entremets à la vanille, chantilly et caramel au beurre salé Sun muffin
	Carottes rapées à l'orange Emincé de volaille Tandoori Semoule / Julienne de légumes Flan nappé au caramel	Salade mimosa Paupiette de veau Pâtes / Haricots beurre Fruit frais	2ème temps animation	Céleri râpé aux pommes Poisson meunière Purée de butternut / Pommes de terre Fruit frais



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 ☀️	Macédoine de légumes Céleri rémoulade ☀️ Bruschetta Cervelas vinaigrette	Riz au thon tomate Toast au maquereau & citron Rillettes et cornichons Radis noir au vinaigre de riz et sésame ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre	Bœuf au paprika Boulettes d'agneau Carottes vichy / Pommes vapeur	Jambon braisé Croq'fromage 🍃 Purée / Poêlée forestière	Lieu sauce Dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Epinards à la béchamel / Semoule
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine & poire Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Entremets Savarin à la crème Millefeuille Fruit frais ☀️	Moelleux au chocolat Roulé au chocolat et noix de coco Mousse au caramel & Carambar Fruit frais ☀️
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Chocolat liégeois	Mousse de foie Bœuf au paprika Carottes vichy / Pommes vapeur Fruit frais	Macédoine de légumes Jambon braisé Purée / Poêlée forestière Entremets	Riz au thon tomate Lieu sauce Dieppoise Epinards à la béchamel / Semoule Moelleux 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 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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Œuf dur mayonnaise	Râpé de légumes 
	Cake au chorizo	Pamplemousse	Macédoine de légumes	Betteraves & crème fouettée aux herbes
	Terrine de légumes	Salade à la mexicaine	Chou blanc au fromage 	Salade de pommes de terre, maïs et fromage
	Emincé bicolore 	Pâté de campagne	Salade de pâtes au jambon	Duo de saucissons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Julienne de légumes / Blé cuisiné	Pilon de poulet aux épices barbecue Filet de lieu en croûte aux herbes Frites / Céleri branche au beurre	Chili con carne Poisson du jour Riz / Haricots rouges	Poisson pané Chipolatas Gratin de chou-fleur Tortis au beurre
-----------------------------------	--	--	---	--

DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Fruit frais 	Brownie
	Cookie	Fromage blanc aux framboises	Tarte au chocolat	Tiramisu à la vanille
	Beignet au chocolat	Gâteau bulgare & crème anglaise	Cocktail de fruits	Crème dessert
	Œufs au lait	Panna cotta & coulis exotique / Fruit frais 	Charlotte aux pommes / Crème brûlée	Fruit frais 

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Œuf dur mayonnaise	Râpé de légumes
Boulettes de boeuf aux champignons	Pilon de poulet aux épices barbecue	Chili con carne	Poisson pané
Julienne de légumes / Blé cuisiné	Frites / Céleri branche au beurre	Riz / Haricots rouges	Gratin de chou-fleur
Fruit frais	Yaourt nature sucré	Fruit frais	Brownie

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 : 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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	-------	----------

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) 	Concombre bulgare
Poireaux vinaigrette	Wrap au surimi & guacamole	Chou blanc à la japonaise 	Pamplemousse
Salami	Chou-fleur sauce cocktail	Fromage de chèvre chaud aux pommes	Lentilles corail à l'indienne
Salade de quinoa	Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Endives aux noix & fromage 	Terrine de campagne au poivre vert

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard	Emincé de poulet thaï	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
Boudin blanc aux pommes	Calamars à la romaine	Blanquette de veau	Filet de poulet rôti
Salade verte 	Haricots beurre / Riz	Poêlée de carottes / Purée	Boullgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan
Gratin de pommes de terre			

DESSERTS

Compote	Flan nappé au caramel	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais 
Milk shake exotique	Semoule au lait	Abricots melba	Smoothie au kiwi & à la banane 
Rocher à la noix de coco	Feuilleté à l'ananas & cannelle	Fruit frais 	Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère
Fruit frais 	Fruit frais 	Brioche perdue au chocolat	Quatre-quarts et crème anglaise



Carottes râpées au citron	Crêpe au fromage	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)	Concombre bulgare
Gratin savoyard	Emincé de poulet thaï	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
Salade verte	Haricots beurre / Riz	Poêlée de carottes / Purée	Boullgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan
Compote	Flan nappé au caramel	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fruit frais



- 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 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