




	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	Carottes râpées  Salade de tomates et mais  Rillettes au saumon Riz à l'ananas, et avocat	Taboulé Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Tartelette à la ratatouille Courgettes râpées aux épices	Ascension	Concombre, ricotta et basilic  Betteraves à la vinaigrette Calamars frits sauce tartare Pennes au thon, tomates & basilic 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Echine de porc sauce charcutière Pâtes / Ratatouille	Pilon de poulet Lieu rôti aux herbes Riz / Haricots verts au beurre		Brandade de poisson Saucisse grillée Salade verte  Purée / Carottes vichy
DESSERTS	Fruit frais  Carpaccio d'ananas Liégeois au chocolat Tarte amandine	Crème dessert Abricots melba Gâteau bulgare Fruit frais 		Compote de fruits Smoothie Rocher à la noix de coco Fruit frais 
	Carottes râpées Cordon bleu Pâtes / Ratatouille Fruit frais	Taboulé Pilon de poulet Riz / Haricots verts au beurre Crème dessert	Ascension	Concombre, ricotta et basilic Brandade de poisson Salade verte Compote de fruits

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 - 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	Tomates à la vinaigrette  Salade grecque Salade niçoise Museau vinaigrette	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde Pamplemousse Trio de légumes râpés sauce vinaigrette 	Courgettes râpées au curry Salade, ananas, noix et pommes  Toast au fromage de chèvre et miel Duo de saucissons	Blé exotique Cake aux légumes Concombre à la crème  Salami
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson pané Sauté de veau à la bohémienne Semoule / Poêlée du chef	Paëlla au poulet Merguez grillées Riz / Garniture espagnole	Rôti de porc au miel & moutarde Encornets au curry Purée / Gratin de brocolis & mozzarella	Sauté de dinde au curry Marmite de la mer Tortis / Piperade
DESSERTS	Fruit frais  Yaourt velouté Tartelette au chocolat	Fromage blanc & billes croc' Cheesecake Compote de fruits Crème dessert	Riz au lait Panna cotta & coulis de fruits rouges Fruit frais  Soupe de fruits rouges	Brownie Chou à la crème Glace Fruit frais 
	Tomates à la vinaigrette Poisson pané Semoule / Poêlée du chef Fruit frais	Rillettes & cornichons Paëlla au poulet Riz / Garniture espagnole Fromage blanc & billes croc'	Courgettes râpées au curry Rôti de porc au miel & moutarde Purée / Gratin de brocolis & mozzarella Riz au lait	Blé exotique Sauté de dinde au curry Tortis / Piperade 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 - 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	Pentecôte	Concombre sauce bulgare  Gaspacho de tomates  Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Emincé de céleri au jambon  Betteraves vinaigrette Salade de blé aux lardons Cake au thon	Œuf à la mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas Salade, emmental, jambon & maïs  Tomates vinaigrette & échalotes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de porc au caramel Poisson du jour Blé pilaf / Petits pois cuisinés	Pilon de dinde & ketchup Andouillette Frites / Salsifis persillés	Dos de lieu au citron Mixed grill Coquillettes au beurre / Epinards sauce béchamel Salade verte 
DESSERTS		Fruit frais  Mousse au caramel Moelleux aux amandes Glace	Entremets au chocolat Crème brûlée Fruit frais  Tarte aux fruits frais	Salade de fruits frais  Fruit frais  Tiramisu aux fraises Clafoutis
	Pentecôte	Concombre sauce bulgare Sauté de porc au caramel Blé pilaf / Petits pois cuisinés Fruit frais	Emincé de céleri au jambon Pilon de dinde & ketchup Frites / Salsifis persillés Entremets au chocolat	Œuf à la mayonnaise Dos de lieu au citron Coquillettes au beurre / Epinards sauce béchamel Salade de fruits frais



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	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



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