




	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](http://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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Crêpe au fromage Pommes de terre au surimi Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️	Salade César ☀️ Endives & fromage ☀️ Rosette et cornichons Friand au fromage	Pamplemousse ☀️ Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Chou blanc à la japonaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce tomate Boudin blanc aux pommes Gratin de pommes de terre / Salade verte ☀️	Sauté de volaille sauce thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Saucisse grillée Blanquette de veau Purée / Carottes	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Chou romanesco au beurre
DESSERTS	Flan nappé au caramel Milk shake au chocolat Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️	Fromage blanc Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & cannelle Fruit frais ☀️	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais ☀️ Muffin au chocolat	Fruit frais ☀️ Compote de fruits Entremets maison Quatre-quarts et crème anglaise
	Carottes râpées au citron Boulettes de bœuf sauce tomate Gratin de pommes de terre / Salade verte Flan nappé au caramel	Crêpe au fromage Sauté de volaille sauce thaï Riz / Haricots beurre Fromage blanc	Salade César Saucisse grillée Purée / Carottes Riz au lait et coulis de fruits rouges	Pamplemousse Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Chou romanesco au beurre 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Endives au thon et petits pois  Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja  Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté  Coquille de poisson Pizza	La coleslaw  Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Entrée du chef	Œuf mayonnaise Rémoulade de céleri au cumin  Taboulé libanais Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Nuggets de volaille Semoule aux épices / Poêlée du chef	Paupiette de veau Jambon grillé sauce au porto Frites / Ratatouille	Bœuf bourguignon Brochette de volaille Coquillettes / Petits pois	Merlu pané au citron Sauté d'agneau aux légumes Riz - Embeurrée de chou
DESSERTS	Fruit frais  Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Mousse au chocolat Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais 	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Milk shake au chocolat Fruit frais 	Fruit frais  Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes et rhubarbe
	Tortis aux légumes et maïs Emincé de volaille à la normande Semoule aux épices / Poêlée du chef Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Paupiette de veau Frites / Ratatouille Mousse au chocolat	La coleslaw Bœuf bourguignon Coquillettes / Petits pois Chou à la crème	Œuf mayonnaise Merlu pané au citron Riz - Embeurrée de chou Fruit frais



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 Beaugendré 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Salade de pommes de terre au thon Panaché de saucissons	Riz au surimi et ciboulette Toast aux rillettes Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Duo de chou rouge et pommes Granny ☀️ Tartine chaude Pâté de foie	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon Betteraves à la vinaigrette Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Aile de raie aux câpres Brocolis gratinés Macaronis	Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce au poivre Boulgour / Julienne de légumes	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'échalote Semoule / Poêlée de navets confits	Poisson gratiné Boulettes de veau Purée de potiron Pommes de terre rôties
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Fruit frais ☀️ Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta et Oréo	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Brownie au chocolat Fruit frais ☀️	Marbré Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️
 La proposition de menu équilibré !	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Macaronis à la carbonara Brocolis gratinés Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour / Julienne de légumes Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Semoule / Poêlée de navets confits Entremets au chocolat	Taboulé à l'orientale Poisson gratiné Purée de potiron Marbré



**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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA