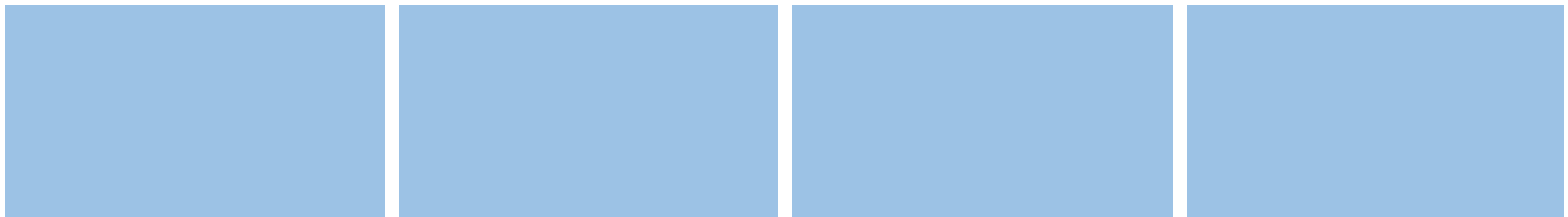




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
DESSERTS				



La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * 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



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 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	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade Macédoine de légumes Carottes vinaigrette	Radis noir au vinaigre de riz-sésame Toast au maquereau et au citron Rillettes et cornichons Riz au thon томатé
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc aux abricots Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre	Lieu sauce dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Ratatouille / Semoule	Boulettes de bœuf aux champignons Mijot de veau aux carottes Purée / Poêlée forestière	Jambon braisé Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail / Trio de céréales
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine aux poires Fruit frais	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Fromage blanc aux framboises Entremets au chocolat Mille-feuille Fruit frais	Moelleux aux noisettes Roulé au chocolat et à la noix de coco Mousse au caramel et Carambar Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Sauté de porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre Chocolat liégeois	Mousse de foie Lieu sauce dieppoise Ratatouille / Semoule Fruit frais	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Boulettes de bœuf aux champignons Purée / Poêlée forestière Fromage blanc aux framboises	Radis noir au vinaigre de riz-sésame Jambon braisé Haricots verts à l'ail / Trio de céréales Moelleux aux noisettes



La proposition de menu équilibré !



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

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	Taboulé de la mer Cake au chorizo Terrine de légumes Emincé bicolore 	Chou chinois râpé au jambon et fromage de brebis  Pamplemousse Salade à la mexicaine Pâté de campagne	Potage de légumes Betteraves à la crème fouettée aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage  Salade de pâtes au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de poulet sauce barbecue Andouillette et sa crème de moutarde Julienne de légumes / Boulgour	Bœuf aux épices Pané de poisson aux épices Pommes de terre sautées / Fenouil braisé	Rôti de porc au Colombo Brochette orientale  Gratin de chou-fleur / Pennes	Chili con carne Poisson du jour Riz / Haricots rouges
DESSERTS	Fruit frais  Pomme cuite, raisins confits et pain d'épices Beignet au chocolat Œufs au lait	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare et crème anglaise Panna cotta et coulis exotique	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais  Charlotte aux pommes Crème brûlée
	Taboulé de la mer Nuggets de poulet sauce barbecue Julienne de légumes / Boulgour Fruit frais	Chou chinois râpé au jambon et fromage de brebis Bœuf aux épices Pommes de terre sautées / Fenouil braisé Yaourt aromatisé	Potage de légumes Rôti de porc au Colombo Gratin de chou-fleur / Pennes Brownie	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz / Haricots rouges Cocktail de fruits

MOVE your plate
 La proposition de menu équilibré !



- Produits locaux**
- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
 - * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
 - * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
 - * 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



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 au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Salade César ☀️ Crêpe au fromage Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️	Crème de potiron Chou blanc à la japonnaise ☀️ Wrap au poulet Endives aux noix et au fromage ☀️	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte ☀️ Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille Thaï Calamars à la Romaine Haricots beurre / Riz	Saucisse grillée Blanquette de veau Carottes / Purée	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Ratatouille
DESSERTS	Flan nappé au caramel Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️	Duo de fromage blanc et compote Semoule au lait Feuilleté à l'ananas et cannelle Fruit frais ☀️	Riz au lait & coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais ☀️ Brioche	Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat Compote de pommes Quatre-quarts et crème anglaise
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Flan nappé au caramel	Salade César Sauté de volaille Thaï Haricots beurre / Riz Duo de fromage blanc et compote	Crème de potiron Saucisse grillée Carottes / Purée Riz au lait & coulis de fruits rouges	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Ratatouille Fruit frais

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * 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



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	Tortis aux légumes et au maïs Endives au thon et aux petits pois ☀️ Radis noir, pommes Granny & 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 et oignons Entrée du chef	Potage Rémoulade de céleri au cumin ☀️ Taboulé libanais Rillettes et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normande Boulettes de bœuf sauce tomate 🌿 Poêlée du chef / Semoule aux épices	Jambon grillé Dos de lieu rôti Frites / Légumes sauce basquaise	Bœuf braisé Sauté d'agneau aux légumes Petits pois / Coquillettes	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus Riz / Embeurrée de chou
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais ☀️	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange ☀️ Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pomme & rhubarbe
	Tortis aux légumes et au maïs Emincé de volaille à la Normande Poêlée du chef / Semoule aux épices Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé Frites / Légumes sauce basquaise Yaourt aromatisé	La Coleslaw Bœuf braisé Petits pois / Coquillettes Chou à la crème	Potage Merlu pané au citron Riz / Embeurrée de chou Fruit frais

MOVE your plate
 La proposition de menu équilibré !



Produits locaux

- * Boulangerie : Billot à Argentré du Plessis
- * Les pommes, les poires : Vergers de Launay et Gaec Touchais à Chaumere
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * 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



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