



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Tartine chaude Melon Carottes râpées à la ciboulette	Concombre à la crème Salade de tomates & maïs Tartine chaude Rillettes au saumon	Pennes au thon, tomates & basilic Pizza Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Cervelas vinaigrette	Melon Betteraves à la vinaigrette Entrée du chef Salade de riz au chorizo, fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Echine de porc sauce charcutière Haricots verts au beurre / Riz	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Pâtes / Salade verte Fenouil	Fondant de porc aux champignons Pilon de poulet Carottes aux épices / Semoule aux épices	Brandade de poisson Saucisse grillée Salade verte Purée / Ratatouille
DESSERTS	Fruit frais Carpaccio d'ananas Liégeois au chocolat Tarte amandine	Crème dessert Abricots melba Gâteau bulgare Fruit frais	Cake au citron Framboisier Œufs au lait Fruit frais	Compote de fruits Smoothie Rocher à la noix de coco Fruit frais
	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Cordon bleu Haricots verts au beurre / Riz Fruit frais	Concombre à la crème Pâtes à la bolognaise Pâtes / Salade verte Crème dessert	Pennes au thon, tomates & basilic Fondant de porc aux champignons Carottes aux épices / Semoule aux épices Cake au citron	Melon Brandade de poisson Salade verte Compote de fruits



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	Tomates à la vinaigrette ☀️ Melon ☀️ La Niçoise Museau vinaigrette	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde Pamplemousse Duo de légumes râpés en vinaigrette ☀️	Pastèque ☀️ Salade grecque Toast au fromage de chèvre et miel Duo de saucissons	Salade verte, Edam et Mimolette ☀️ Courgettes râpées au curry ☀️ Cake aux légumes Salami
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Keftas de volaille à la Marocaine Sauté de veau à la bohémienne Semoule / Poêlée du cjhef	Poisson du jour Merguez grillées Piperade / Tortis	Rôti de porc au miel et moutarde Encornets au curry Gratin de brocolis et mozzarella / Purée	Paëlla au poulet Marmite de la mer Riz / Haricots beurre
DESSERTS	Mousse au chocolat Yaourt velouté Tartelette au chocolat Fruit frais ☀️	Cocktail de fruits Compote Crème dessert Fruit frais ☀️	Muffin aux pépites de chocolat Pain perdu Fruit frais ☀️ Soupe de fruits rouges	Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits frais ☀️ Chou à la crème Glace
	Tomates à la vinaigrette Keftas de volaille à la Marocaine Semoule / Poêlée du cjhef Mousse au chocolat	Rillettes & cornichons Poisson du jour Piperade / Tortis Cocktail de fruits	Pastèque Rôti de porc au miel et moutarde Gratin de brocolis et mozzarella / Purée Muffin aux pépites de chocolat	Salade verte, Edam et Mimolette Paëlla au poulet Riz / Haricots beurre Fruit frais



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, maïs et vinaigrette balsamique ☀️ Champignons et crème de citron ☀️ Saucisson à l'ail Feuilleté au fromage	Concombre sauce bulgare ☀️ Gaspacho de tomates ☀️ Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Melon ☀️ Céleri ☀️ Salade de blé aux lardons Pain de thon	Œuf à la mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas Salade, emmental, jambon et maïs ☀️ Pastèque ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Cuisse de canette Mexicaine Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé au beurre	Steak haché sauce au paprika Poisson du jour Petits pois cuisinés / Blé pilaf	Filet de dinde et Ketchup Andouillette Frites / Salsifis persillés	Lieu au citron Mixed Grill Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Cookies au chocolat Mousse au caramel Gaufre	Donut Semoule au lait Barre Bretonne Fruit frais ☀️	Entremets au chocolat Crème brûlée Fruit frais ☀️ Tarte aux fruits frais	Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️ Tiramisu aux fraises Compote
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé au beurre Fruit frais	Concombre sauce bulgare Steak haché sauce au paprika Petits pois cuisinés / Blé pilaf Donut	Melon Filet de dinde et Ketchup Frites / Salsifis persillés Entremets au chocolat	Œuf à la mayonnaise Lieu au citron Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel Salade de fruits frais

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 à la vinaigrette Macédoine du pêcheur Duo de saucissons Boulgour au surimi vinaigrette	Crêpe au fromage Bruschetta Tomate farcie au thon  Salade d'asperges et œuf	Animation Berlin	Pâté de campagne Cervelas Taboulé Céleri râpé à la vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Paupiette de veau au cerfeuil Macaronis Mélange basquaise	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Lieu en croûte d'épices Panaché de haricots / Pommes de terre rôties		Cordon bolognaise Dos de lieu au citron Riz / Courgettes sautées
DESSERTS	Gélifié à la vanille Mousse au fromage blanc et Spéculoos Amandine Fruit frais 	Fruit frais  Poire au sirop Tapioca au lait Flan pâtissier		Compote Crumble Mousse au miel et nougat Fruit frais 
	Betteraves à la vinaigrette Macaronis à la carbonara Macaronis Gélifié à la vanille	Crêpe au fromage Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots / Pommes de terre rôties Fruit frais	Animation Berlin	Pâté de campagne Cordon bolognaise Riz / Courgettes sautées Compote



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



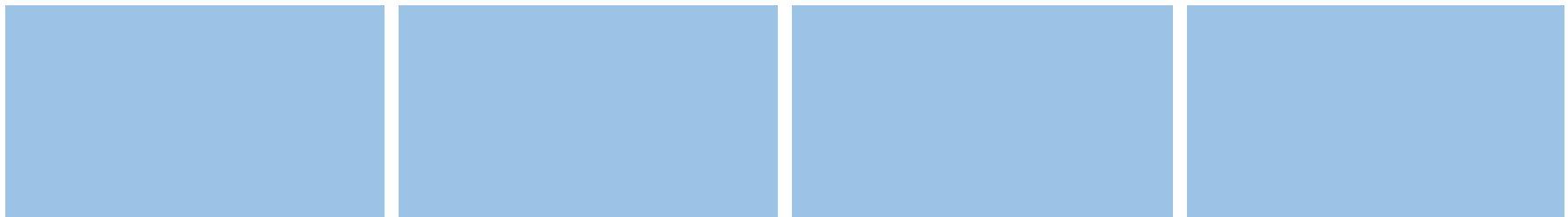
Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
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 - 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				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
DESSERTS				
 <p>La proposition de menu équilibré !</p>				



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