



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Endives au thon   
 Pâte, dés de volaille et maïs  
 Salade de lardons et pommes   
 Pâté forestier

Carottes et chou râpés   
 Radis noir? pommes granny vnaigrette sauce soja   
 Coquille de surimi  
 Haricots rouges, maïs et jambon

Betteraves vinaigrette  
 Salade de cœurs de palmiers  
 Toast de maquereaux  
 Rillettes

Potage de légumes  
 Carottes aux raisins   
 Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons  
 Endives, pommes et noix 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel  
 Cordon bleu  
 Haricots verts à l'ail / Flageolet  
 Semoule

Filet de dinde aux pommes  
 Pavé de lieu rôti  
 Poêlée basquaise / Frites

Boulettes de bœuf  
 Sauté de veau aux champignons  
 Poêlée du chef / Coquillettes

Poisson du jour  
 Jambon sauce madère  
 Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan au caramel  
 Fromage blanc  
 Banane au chocolat  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Crème créole  
 Gâteau bulgare  
 Entremets à la pistache

Chou à la crème  
 Tarte au citron  
 Milk shake  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Poire Belle Hélène  
 Charlotte au caramel  
 Compote

Endives au thon  
 Sauté de porc au caramel  
 Haricots verts à l'ail / Flageolet  
 Fromage ou laitage  
 Flan au caramel

Carottes et chou râpés  
 Filet de dinde aux pommes  
 Poêlée basquaise / Frites  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Betteraves vinaigrette  
 Boulettes de bœuf  
 Poêlée du chef / Coquillettes  
 Fromage ou laitage  
 Chou à la crème

Potage de légumes  
 Poisson du jour  
 Riz / Fondue de poireaux  
 Fromage ou laitage  
 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

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et à l'emmental, salade croquante   
 Endives, jambon, œuf et tomates   
 Champignons à la grecque  
 Saucissons panachés

Carottes râpées au citron   
 Riz au surimi  
 Piémontaise  
 Toast à la sardine 

Potage au potimarron  
 Salade croquante à la mimolette   
 Croque suisse  
 Pâté de foie

Taboulé  
 Pâtes au surimi  
 Chou rouge aux pommes   
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise  
 Aile de raie aux câpres  
 Fondue de choux verts / Pâtes

Pilon de poulet sauce tex mex  
 Rognons de bœuf à la graine de moutarde  
 Petits pois et carottes / Purée

Mijoté de porc au miel  
 Cuisse de canette à l'orange  
 Haricots blancs / Julienne de légumes  
 Semoule

Dos de colin meunière  
 Paupiette de veau à la forestière  
 Carotte vichy / Pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert  
 Ile flottante  
 Fruit frais   
 Tarte au chocolat

Fruit frais   
 Forêt noire  
 Ananas au sirop  
 Crème au caramel

Entremets au chocolat  
 Riz au lait  
 Millefeuille  
 Fruit frais 

Muffin aux pépites  
 Tiramisu  
 Compote crumble  
 Fruit frais 

Chou chinois au jambon et à l'emmental, salade croquante  
 Pâtes à la bolognaise  
 Fondue de choux verts / Pâtes  
 Fromage ou laitage  
 Crème dessert

Carottes râpées au citron  
 Pilon de poulet sauce tex mex  
 Petits pois et carottes / Purée  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Potage au potimarron  
 Mijoté de porc au miel  
 Haricots blancs / Julienne de légumes  
 Fromage ou laitage  
 Entremets au chocolat

Taboulé  
 Dos de colin meunière  
 Carotte vichy / Pommes de terre  
 Fromage ou laitage  
 Muffin aux pépites



**Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage  
 Cake aux légumes  
 Pêche au thon  
 Crème de chou-fleur

Carottes râpées vinaigrette  
 Salade verte, Edam et Gouda  
 Tartine d'andouille et pommes  
 Flan de brocolis au coulis de tomates



Betteraves vinaigrette  
 Asperges, œuf et tomates  
 Œuf mayonnaise  
 Cake au jambon



Potage  
 La Coleslaw  
 Pizza  
 Haricots blancs et basilic

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco  
 Gigot d'agneau  
 Haricots panachés / Riz

Hachis parmentier  
 Escalope à la crème  
 Salade verte  
 Gratin de blettes

Couscous  
 Omelette au fromage  
 Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes  
 Langue de bœuf ravigote  
 Pommes de terre / Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
 Gaufre  
 Cocktail de fruits  
 Vénus à l'abricot



Fromage blanc aux Spéculoos  
 Blanc-manger et son coulis  
 Fruit frais  
 Compote de pommes et banane



Fruit frais  
 Framboisier  
 Entremets Normand  
 Pêche melba



Far breton  
 Tarte au citron meringuée  
 Fruit frais  
 Crème brûlée



Friand au fromage  
 Sauté de volaille au lait de coco  
 Haricots panachés / Riz  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Carottes râpées vinaigrette  
 Hachis parmentier  
 Salade verte  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc aux Spéculoos

Betteraves vinaigrette  
 Couscous  
 Semoule / Légumes du couscous  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Potage  
 Poisson aux petits légumes  
 Pommes de terre / Epinards à la crème  
 Fromage ou laitage  
 Far breton



La proposition de menu équilibré !



**Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade ou chou blanc au jambon et fromage   
 Carottes râpées   
 Cervelas aux fines herbes  
 Toast au fromage de chèvre

Pâtes au surimi et poivrons  
 Haricots rouges, ananas et maïs  
 Œuf mimosa  
 Brocolis à la parisienne

REPAS DE NOEL

Potage  
 Salade au Bleu  
 Rillettes de poisson  
 Salade piémontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
 Boudin noir / Boudin blanc  
 Purée / Pommes cuites

Bœuf bourguignon  
 Filet de julienne  
 Jeunes carottes / Riz

Poisson du jour  
 Boulette de bœuf sauce barbecue  
 Semoule / Endives braisés

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt velouté  
 Fromage blanc  
 Cookies au chocolat  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Pêche et coulis de fruits  
 Cocktail de fruits   
 Flan de pâtissier / Oeufs au lait

Fruit frais   
 Riz au caramel  
 Moelleux aux amandes  
 Mousseline aux fruits

Salade ou chou blanc au jambon et fromage  
 Cordon bleu  
 Purée / Pommes cuites  
 Fromage ou laitage  
 Yaourt velouté

Pâtes au surimi et poivrons  
 Bœuf bourguignon  
 Jeunes carottes / Riz  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

REPAS DE NOEL

Potage  
 Poisson du jour  
 Semoule / Endives braisés  
 Fromage ou laitage  
 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA



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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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

**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

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

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA

