



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri râpé  
Salade du pêcheur  
Tomates et mozzarella  
Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil



Pastèque  
Champignons à la grecque  
Muffin de courgettes au coulis de tomates  
Cervelas vinaigrette



Œuf mayonnaise  
Pâté forestier  
Salade de fromage et tomates  
Boulgour au surimi



Concombre, maïs et fromage  
Salade d'asperges et tomates  
Saucisson sec  
Chou-fleur mimosa



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
Filet de julienne dieppoise  
Printanière de légumes / Tortis

Hachis parmentier  
Sauté d'agneau au thym  
Salade verte / Carotte au beurre  
Purée



Lieu aux petits légumes  
Filet de dinde aux pommes  
Riz / Tomates à la provençale

Sauté de porc au curry  
Pané de hoki  
Haricots beurre / Lentilles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
Tarte au chocolat  
Pâtisserie à l'abricot  
Poire cuite aux épices



Fromage blanc et coulis de fruits  
Liégeois  
Fruit frais  
Cookies



Fruit frais  
Tarte aux pommes  
Crème alsacienne aux poires  
Compotée de fruits de saison



Framboisier  
Roulé pâtissier  
Pêches cuites aux amandes  
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Céleri râpé  
Cordon bleu  
Printanière de légumes / Tortis  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Pastèque  
Hachis parmentier  
Salade verte / Carotte au beurre  
Fromage ou laitage  
Fromage blanc et coulis de fruits

Œuf mayonnaise  
Lieu aux petits légumes  
Riz / Tomates à la provençale  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Concombre, maïs et fromage  
Sauté de porc au curry  
Haricots beurre / Lentilles  
Fromage ou laitage  
Framboisier



**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 - 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

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 de riz océane  
Salade de haricots verts et pommes de terre au vinaigre balsamique  
Oeuf sauce gribiche  
Pâté de campagne

Carottes râpées   
Salade, ananas, pommes et noix   
Toast au fromage de chèvre et chorizo  
Surimi et macédoine

Tomates au fromage à l'huile d'olive  
Concombre et fromage de brebis   
Pêche au thon  
Salade, fromage, jambon et tomates 

Cake aux légumes  
Quiche aux légumes  
Rillettes de poisson  
Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé  
Escalope de volaille sauce suprême  
Petits pois à la française / Mini penne

Couscous  
Cuisse de canette aux pêches  
Semoule / Légumes du couscous

Mijoté de bœuf  
Filet de lieu et crème de ciboulette  
Carottes cuites au cumin / Frites

Filet de poisson à l'oseille  
Rôti de porc à la diable  
Gratin breton / Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan au caramel  
Milk shake  
Rocher à la noix de coco  
Fruit frais 

Fruit frais   
Yaourt aux fruits  
Crème au caramel  
Moelleux aux amandes

Entremets au chocolat  
Fruit frais   
Chou chantilly  
Mousseline aux fruits

Fruit frais   
Pomme cuite au caramel  
Millefeuille  
Cocktail de fruits

Salade de riz océane  
Jambon grillé  
Petits pois à la française / Mini penne  
Fromage ou laitage  
Flan au caramel

Carottes râpées  
Couscous  
Semoule / Légumes du couscous  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Tomates au fromage à l'huile d'olive  
Mijoté de bœuf  
Carottes cuites au cumin / Frites  
Fromage ou laitage  
Entremets au chocolat

Cake aux légumes  
Filet de poisson à l'oseille  
Gratin breton / Riz  
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 - 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

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

Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette ☀️  
Céleri aux pommes  
Andouille et cornichons  
Farfalles au poulet

Salade de tomates et œuf haché ☀️  
Salade de blé  
Riz aux légumes sombrero  
Terrine de poisson

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates ☀️  
Radis ☀️  
Salade de riz et surimi  
Sardines au citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée  
Steak de thon sauce basquaise  
Purée / Julienne de légumes

Filet de merlu pané  
Pintade aux abricots  
Gratin de courgettes / Pâtes



Rôti de porc au jus  
Paupiette de veau aux raisins  
Semoule / Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️  
Fromage blanc  
Mousse au chocolat  
Crumble au pain d'épices

Mousseline à l'abricot  
Pêche melba  
Tarte au citron  
Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️  
Roulé à la confiture  
Liégeois au chocolat  
Cocktail de fruits



La proposition de menu équilibré !

Concombre vinaigrette  
Saucisse grillée  
Purée / Julienne de légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Salade de tomates et œuf haché  
Filet de merlu pané  
Gratin de courgettes / Pâtes  
Fromage ou laitage  
Mousseline à l'abricot

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates  
Rôti de porc au jus  
Semoule / Poêlée du chef  
Fromage ou laitage  
Fruit 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

Produits locaux

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





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

