



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

Code à saisir : 6425GEA






LUNDI


MARDI

JEUDI




VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
 Endives aux pommes 
 Terrine de poisson
 Piémontaise

Macédoine au jambon
 Pâté de foie
 Chou rouge aux pommes 
 Asperges, œuf et tomates

Potage
 Salade aux lardons 
 Craquelin forestier
 Assiette nordique

Céleri aux pommes 
 Toast aux sardines et salade verte 
 Pommes de terre au thon tomate
 Chou blanc à la japonaise 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
 Nuggets de volaille
 Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis

Duo de poissons sauce dieppoise
 Pilon de poulet
 Semoule / Ratatouille

Jambon braisé à l'ananas
 Veau marengo
 Purée / Poêlée forestière

Bœuf au paprika
 Cassolette de poisson
 Blé / Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
 Yaourt
 Amandine
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Poire au chocolat
 Faisselle au caramel
 Far breton

Fromage blanc aux framboises
 Entremets au praliné
 Tarte au crumble
 Fruit frais 

Moelleux aux amandes
 Clafoutis
 Mousse au miel et nougat
 Fruit frais 

Betteraves vinaigrette
 Sauté de porc au caramel
 Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis
 Fromage ou laitage
 Chocolat liégeois

Macédoine au jambon
 Duo de poissons sauce dieppoise
 Semoule / Ratatouille
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Potage
 Jambon braisé à l'ananas
 Purée / Poêlée forestière
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc aux framboises

Céleri aux pommes
 Bœuf au paprika
 Blé / Haricots verts
 Fromage ou laitage
 Moelleux aux amandes



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

Code à saisir : 6425GEA







LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Émincé bicolore 
 Riz à l'ananas et avocat 
 Terrine de légumes
 Salade de perles océane

Pamplemousse
 Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 
 Haricots blancs au basilic
 Oeuf sauce gribiche

Saucissons panachés
 Macédoine au jambon
 Chou blanc aux lardons 
 Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelotte

Potage
 Betteraves vinaigrette
 Riz niçois
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de merlu pané au citron
 Andouillette sauce moutarde
 Semoule / Julienne de légumes

Mijoté de bœuf à la tomate
 Choucroute
 Frites / Chou braisé

Paëlla
 Curry de porc
 Riz / Salsifis à la tomate

Rôti de porc sauce dijonnaise
 Pâtes à la bolognaise
 Farfalles / Gratin de chou-fleur

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
 Fromage blanc aux framboises
 Beignet
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Pomme cuite
 Gâteau bulgare
 Yaourt aromatisé

Fruit frais 
 Banane abricotine au chocolat
 Royal menthe et chocolat
 Tarte au chocolat / Crème brûlée

Brownie
 Tiramisu
 Crème dessert
 Fruit frais 

Émincé bicolore
 Filet de merlu pané au citron
 Semoule / Julienne de légumes
 Fromage ou laitage
 Mousse au chocolat

Pamplemousse
 Mijoté de bœuf à la tomate
 Frites / Chou braisé
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Saucissons panachés
 Paëlla
 Riz / Salsifis à la tomate
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Potage
 Rôti de porc sauce dijonnaise
 Farfalles / Gratin de chou-fleur
 Fromage ou laitage
 Brownie



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

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


Carottes râpées 
 Champignons à la grecque
 Betteraves vinaigrette
 Croque campagnard

Crêpe au fromage
 Pommes de terre, museau et oignons
 Chou à la hongroise 
 Céleri rémoulade 

Crème de potiron
 Piémontaise aux pommes Granny 
 Entrée chaude
 Salami

Mousse de foie
 Poisson à la parisienne
 Lentilles corail au poulet
 Pamplemousse

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard
 Cuisse de canette au thym
 Poêlée méridionale / Salade verte 

Pot au feu
 Calamars à la romaine
 Riz créole / Légumes du pot au feu

Saucisse grillée
 Blanquette de veau
 Lentilles / Haricots beurre
 Pommes de terre rôties

Filet de lieu sauce aux crustacés
 Paupiette de dinde à la crème
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Crumble aux fruits
 Quatre-quarts et crème anglaise
 Compote de fruits

Duo de fromage blanc et compote
 Milk shake maison
 Gâteau hawaïen
 Fruit frais 

Riz au lait
 Pâtissière à l'abricot
 Fruit frais 
 Brioche maison

Fruit frais 
 Cocktail de fruits
 Rose des sables
 Panna cotta



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées
 Gratin savoyard
 Poêlée méridionale / Salade verte
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Crêpe au fromage
 Pot au feu
 Riz créole / Légumes du pot au feu
 Fromage ou laitage
 Duo de fromage blanc et compote

Crème de potiron
 Saucisse grillée
 Lentilles / Haricots beurre
 Fromage ou laitage
 Riz au lait

Mousse de foie
 Filet de lieu sauce aux crustacés
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis
 Fromage ou laitage
 Fruit frais



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

Code à saisir : 6425GEA







LUNDI



MARDI

JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Carottes et chou râpés 
 Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja 
 Coquille de surimi
 Haricots rouges, maïs et jambon

Betteraves vinaigrette
 Salade de cœurs de palmiers
 Toast au maquereau
 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
 Flageolets / Haricots verts à l'ail
 Semoule

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

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

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 de fruits

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

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

Betteraves vinaigrette
 Boulettes de bœuf
 Coquillettes / Poêlée du chef
 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 !



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

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 
 Toast de sardines
 Piémontaise
 Riz au surimi

Potage de potimarron
 Salade croquante à la Mimolette 
 Croque suisse
 Pâté de foie

Chou rouge aux pommes 
 Pâtes au surimi
 Taboulé
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise
 Aile de raie aux câpres
 Pâtes / Fondue de chou vert

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

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

Dos de colin meunière
 Paupiette de veau forestière
 Pommes de terre / Carottes vichy

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 
 Ananas au sirop
 Forêt noire
 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
 Fromage ou laitage
 Crème dessert

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

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

Chou rouge aux pommes
 Dos de colin meunière
 Pommes de terre / Carottes vichy
 Fromage ou laitage
 Muffin aux pépites



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

Code à saisir : 6425GEA

