





LUNDI


MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et au fromage 
 Endives, jambon, œuf et tomates 
 Champignons à la grecque
 Saucissons panachés

Riz au surimi
 Piémontaise
 Tartine chaude au fromage
 Carottes râpées au citron 

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

Chou rouge aux pommes 
 Taboulé
 Pâtes au surimi
 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 / Semoule

Sauté de porc au curry
 Cuisse de canard à l'orange / Cassoulet
 Boulgour / Julienne de légumes

Dos de colin meunière
 Paupiette de veau forestière
 Carottes vichy / Riz aux petits légumes

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
 Fromage blanc
 Mille-feuille
 Fruit frais 

Crêpe pour la chandeleur
 Tiramisu
 Compote crumble
 Fruit frais 

Chou chinois au jambon et au fromage
 Pâtes à la bolognaise
 Fondue de choux verts
 Fromage ou laitage
 Crème dessert

Riz au surimi
 Pilon de poulet sauce Tex Mex
 Petits pois / Semoule
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Potage de légumes
 Sauté de porc au curry
 Boulgour / Julienne de légumes
 Fromage ou laitage
 Entremets au chocolat

Chou rouge aux pommes
 Dos de colin meunière
 Carottes vichy / Riz aux petits légumes
 Fromage ou laitage
 Crêpe pour la chandeleur



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

Friand au fromage
Terrine de 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



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Hachis parmentier
Escalope à la crème
Salade verte
Purée



Poisson aux petits légumes
Boulettes de bœuf sauce au poivre
Epinards à la crème / Pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Donut / Entremets au chocolat
Gaufre
Cocktail de fruits



Fromage blanc aux brisures de Spéculoos
Vénus à l'abricot
Fruit frais
Rocher à la noix de coco



Fruit frais
Tarte au citron
Entremets normand
Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

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

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

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



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

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



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

Potage de légumes
Salade d'artichaut et poulet
Macédoine de légumes mayonnaise
Betteraves à l'orange

Pâté de campagne
Rillettes de poisson
Salade au Bleu
Salade piémontaise



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boudin blanc et pomme cuite
Cordon bleu
Purée / Chou romanesco

Bœuf bourguignon
Filet de julienne
Jeunes carottes / Riz

Gratin malouin
Duo de chipolata et merguez
Chou-fleur / Pennes regate

Poisson du jour
Cuisse de canette braisée
Semoule / Endives braisées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt velouté
Ile flottante
Chou à la chantilly
Fruit frais



Fruit frais
Pêche et coulis de fruits
Cocktail de fruits
Mille-feuille



Roulé à la confiture
Poirier
Entremets au chocolat
Fruit frais



Fruit frais
Œufs au lait
Riz au lait
Moelleux aux amandes



Salade au jambon et au fromage
Boudin blanc et pomme cuite
Purée / Chou romanesco
Fromage ou laitage
Yaourt velouté

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

Potage de légumes
Gratin malouin
Chou-fleur / Pennes regate
Fromage ou laitage
Roulé à la confiture

Pâté de campagne
Poisson du jour
Semoule / Endives braisées
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

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

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

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

