



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

Salade de Boulgour  
 Pomme de terre à l'ananas et avocat  
 Terrine de légumes  
 Emincé bicolore

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

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

Potage de légumes  
 Betteraves vinaigrette  
 Riz niçois  
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Mijoté de bœuf à la tomate  
 Coq au vin  
 Frites / Chou braisé

Blanquette de volaille  
 Curry de porc  
 Riz / Salsifis à la tomate

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

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
 Beignet / Yaourt aromatisé  
 Pomme cuite  
 Mini pain au chocolat

Mousse au chocolat  
 Fromage blanc aux framboises  
 Gâteau Bulgare  
 Fruit frais

Fruit frais  
 Banane abricotine au chocolat  
 Royal à la menthe et chocolat  
 Crème brûlée maison

Galette des rois  
 Tiramisu  
 Crème dessert  
 Fruit frais

Salade de Boulgour  
 Filet de merlu pané au citron  
 Julienne de légumes / Semoule  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  
 Mijoté de bœuf à la tomate  
 Frites / Chou braisé  
 Fromage ou laitage  
 Mousse au chocolat

Saucissons panachés  
 Blanquette de volaille  
 Riz / Salsifis à la tomate  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Potage de légumes  
 Rôti de porc à la dijonnaise  
 Gratin de chou-fleur / Pennes  
 Fromage ou laitage  
 Galette des rois



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

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   
 Guacamole  
 Salami

Mousse de foie  
 Poisson à la parisienne  
 Lentilles corail au poulet  
 Carottes Coleslaw 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée  
 Cuisse de pintade au thym  
 Poêlée méridionale / Purée

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

Gratin savoyard  
 Paëlla  
 Salade verte / Haricots beurre 

Filet de lieu sauce aux crustacés  
 Goulash à la hongroise  
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
 Donut  
 Crumble aux fruits  
 Quatre-quarts et crème anglaise

Fromage blanc  
 Milk shake  
 Feuilleté à l'ananas  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Crème Catalane  
 Gâteau maison  
 Panna Cotta

Riz au lait  
 Fruit frais   
 Cocktail de fruits  
 Brownie



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées  
 Saucisse grillée  
 Poêlée méridionale / Purée  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Crêpe au fromage  
 Pot au feu  
 Légumes du pot au feu / Riz créole  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc

Crème de potiron  
 Gratin savoyard  
 Salade verte / Haricots beurre  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Mousse de foie  
 Filet de lieu sauce aux crustacés  
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis  
 Fromage ou laitage  
 Riz au lait

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 - 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



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





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille et maïs  
 Endives au thon  
 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 palmier  
 Toast de maquereaux  
 Rillettes

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel  
 Nuggets de poisson  
 Haricots verts à l'ail / Semoule

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

Boulettes de bœuf sauce barbecue  
 Rôti de porc 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 aux pommes  
 Milk shake  
 Fruit frais

Fruit frais  
 Poire Belle Hélène  
 Charlotte au caramel  
 Compote

Pâtes, dés de volaille et maïs  
 Sauté de porc au caramel  
 Haricots verts à l'ail / Semoule  
 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 sauce barbecue  
 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

**MOVE your plate**  
 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](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

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA

