



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 perles océane  
Endives à l'ananas et avocat  
Terrine de légumes  
Emincé bicolore

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  
Pamplemousse  
Lentilles en salade  
Oeuf mayonnaise

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

Céleri aux pommes  
Betteraves vinaigrette  
Riz niçois  
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon braisé à l'ananas  
Andouillette sauce moutarde  
Julienne de légumes / Semoule

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

Paëlla  
Curry de porc  
Riz / Salsifis à la tomate

Filet de merlu pané au citron  
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  
Donut / Beignet  
Pomme cuite  
Gâteau Bulgare / Yaourt aromatisé

Mousse au chocolat  
Fromage blanc aux framboises  
Muffin au chocolat  
Fruit frais

Fruit frais  
Banane au chocolat  
Royal menthe et chocolat  
Crème brûlée maison

Far breton  
Tiramisu  
Crème dessert  
Fruit frais

Salade de perles océane  
Jambon braisé à l'ananas  
Julienne de légumes / Semoule  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

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

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

Céleri aux pommes  
Filet de merlu pané au citron  
Gratin de chou-fleur / Pennes  
Fromage ou laitage  
Far breton



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  
 Toast au chorizo et fromage de chèvre

Mousse de foie  
 Œuf mayonnaise  
 Chou à la hongroise   
 Céleri rémoulade 

Salade César au poulet et croûtons   
 Piémontaise aux pommes Granny   
 Tartine chaude  
 Salami

Crêpe au fromage  
 Poisson à la parisienne  
 Lentilles corail au poulet  
 Pamplemousse 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard  
 Cuisse de pintade au thym  
 Salade verte   
 Poêlée méridionale

Bœuf façon thaï  
 Calamars à la romaine  
 Légumes du wok / Riz à la créole

Saucisse grillée  
 Blanquette de veau  
 Purée / Haricots beurre

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   
 Cookies au chocolat  
 Crumble aux fruits / Compote meringuée  
 Quatre-quarts et crème anglaise

Duo de fromage blanc et compote  
 Milk shake maison  
 Gâteau à l'ananas  
 Fruit frais 

Riz au lait  
 Pâtisserie à l'abricot  
 Fruit frais   
 Flan pâtissier / Rose des sables

Fruit frais   
 Chou à la crème  
 Cocktail de fruits  
 Panna cotta

Carottes râpées  
 Gratin savoyard  
 Salade verte  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Mousse de foie  
 Bœuf façon thaï  
 Légumes du wok / Riz à la créole  
 Fromage ou laitage  
 Duo de fromage blanc et compote

Salade César au poulet et croûtons  
 Saucisse grillée  
 Purée / Haricots beurre  
 Fromage ou laitage  
 Riz au lait

Crêpe au fromage  
 Filet de lieu sauce aux crustacés  
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis  
 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

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



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



Betteraves vinaigrette  
Salade de cœurs de palmiers  
Toast de maquereaux  
Rillettes

Œuf mayonnaise  
Entrée surprise  
Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons  
Carottes aux raisins



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Boulettes de bœuf  
Pavé de lieu rôti  
Frites / Poêlée Basquaise

Filet de dinde aux pommes  
Rôti de veau aux champignons  
Poêlée du chef / Coquillettes

Dos de colin meunière  
Jambon sauce madère  
Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé  
Fromage blanc / Donut  
Banane au chocolat  
Fruit frais



Fruit frais  
Milk shake au chocolat  
Crème créole  
Gâteau bulgare



Chou à la crème  
Tarte au chocolat  
Entremets au caramel  
Fruit frais



Fruit frais  
Poire Belle Hélène  
Charlotte au caramel  
Compote de fruits



La proposition de menu équilibré !

Pâtes, dés de volaille et maïs  
Sauté de porc au caramel  
Haricots vert à l'ail / Semoule  
Fromage ou laitage  
Yaourt aromatisé

Carottes et chou râpés  
Boulettes de bœuf  
Frites / Poêlée Basquaise  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Betteraves vinaigrette  
Filet de dinde aux pommes  
Poêlée du chef / Coquillettes  
Fromage ou laitage  
Chou à la crème

Œuf mayonnaise  
Dos de colin meunière  
Riz / Fondue de poireaux  
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

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 - 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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Riz au surimi  
 Piémontaise  
 Gougère au fromage  
 Carottes râpées au citron 

Céleri aux pommes   
 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 / Chou romanesco

Pilon de poulet sauce Tex Mex  
 Rognons de bœuf à la graine de moutarde  
 Petits pois / Semoule

Cuisse de canard à l'orange  
 Nuggets de volaille  
 Riz / Julienne de légumes

Poisson du jour  
 Paupiette de veau forestière  
 Carottes vichy / Pommes de terre rôties

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan au caramel  
 Ile flottante  
 Fruit frais   
 Tarte au chocolat

Fruit frais   
 Gâteau aux amandes  
 Forêt noire / Crème au caramel  
 Ananas au sirop

Entremets au chocolat  
 Fromage blanc  
 Tarte aux pommes  
 Fruit frais 

Muffin aux pépites  
 Tiramisu  
 Compote crumble  
 Fruit frais 

Chou chinois au jambon et au fromage : salade croquante  
 Pâtes à la bolognaise  
 Pâtes / Chou romanesco  
 Fromage ou laitage  
 Flan au caramel

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

Céleri aux pommes  
 Cuisse de canard à l'orange  
 Riz / Julienne de légumes  
 Fromage ou laitage  
 Entremets au chocolat

Chou rouge aux pommes  
 Poisson du jour  
 Carottes vichy / Pommes de terre rôties  
 Fromage ou laitage  
 Muffin aux pépites

**MOVE your plate**  
 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

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

Concombre bulgare  
 Salade Coleslaw  
 Entrée chaude  
 Haricots blancs au basilic

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco  
 Dos de lieu à la crème  
 Haricots panachés / Riz

Hachis parmentier  
 Escalope à la crème  
 Salade verte  
 Purée / Gratin de blettes

Couscous  
 Merguez  
 Légumes du couscous / Semoule

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  
 Cookies au chocolat  
 Gaufre / Cocktail de fruits  
 Vénus à l'abricot

Fromage blanc aux Spéculoos  
 Flan pâtissier  
 Fruit frais  
 Compote de pommes et banane

Fruit frais  
 Riz au lait / Pêche melba  
 Tarte aux pommes  
 Entremets Normand

Brownie  
 Framboisier  
 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  
 Légumes du couscous / Semoule  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Concombre bulgare  
 Poisson aux petits légumes  
 Pommes de terre / Epinards à la crème  
 Fromage ou laitage  
 Brownie



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

