



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
 Cake aux légumes
 Pêche au thon
 Crème de chou-fleur

Betteraves vinaigrette
 Salade verte, Edam et Gouda
 Tartine d'andouille et pommes
 Flan de brocolis au coulis de tomates

Carottes râpées vinaigrette
 Asperges, œuf et tomates
 Œuf mayonnaise
 Cake au jambon

Potage de potimarron
 La Coleslaw
 Pizza
 Haricots blancs au basilic

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Jambon braisé
 Brochette de volaille
 Pâtes/gratin de blettes

Couscous
 Merguez
 Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes
 Langue de bœuf ravigote
 Epinards à la crème/pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
 Gaufre
 Cocktail de fruits
 Vénus à l'abricot

Crêpe (Chandeleur)
 Tarte au citron meringuée
 Fruit frais
 Crème brûlée

Fruit frais
 Gâteau Hawaïen
 Framboisier
 Riz au lait

Fromage blanc aux Spéculoos
 Brownie au chocolat
 Fruit frais
 Compote de pommes et banane

Crêpe au fromage
 Sauté de volaille au lait de coco
 Haricots panachés/purée
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Betteraves vinaigrette
 Jambon braisé
 Pâtes/gratin de blettes
 Fromage ou laitage
 Crêpe (Chandeleur)

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

Potage de potimarron
 Poisson aux petits légumes
 Epinards à la crème/pommes de terre
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc aux Spéculoos



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

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

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

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

2ème temps d'animation

Potage
 Salade au Bleu 
 Rillettes de poisson
 Salade piémontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boudon blanc
 Cordon bleu
 Purée/ratatouille

Colin sauce à la ciboulette
 Sauté de porc
 Jeunes carottes/riz

Boulettes de bœuf
 Cuisse de canette braisée
 Semoule/gratin de chou-fleur


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt velouté
 Laitage
 Donut
 Chou à la chantilly/Fruit frais 

Fruit frais 
 Œufs au lait
 Semoule au lait
 Cocktail de fruits/Millefeuille

Fruit frais 
 Riz au lait
 Moelleux aux amandes
 Mousseline aux fruits

Chou blanc au jambon et fromage
 Boudon blanc
 Purée/ratatouille
 Fromage ou laitage
 Yaourt velouté

Pâtes au surimi et poivrons
 Colin sauce à la ciboulette
 Jeunes carottes/riz
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

2ème temps d'animation

Potage
 Boulettes de bœuf
 Semoule/gratin de chou-fleur
 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

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 - 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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Endives aux pommes
Terrine de poisson
Piémontaise

Carottes râpées à l'orange
Chou rouge aux pommes
Pâté de foie
Asperges, œuf et tomates

Potage de légumes
Salade aux lardons
Craquelin Forestier
Endives, pommes et croûtons

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 dinde à la crème
Pâtes Carbonara
Pâtes/brocolis au beurre

Boeuf au paprika
Cassolette de poisson
Haricots verts/boullgour aux petits légumes

Rôti de porc Dijonnaise
Veau marengo
Frites/poêlée Forestière

Poisson pané
Cuisse de poulet
Ratatouille/riz Créole

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Yaourt
Amandine
Fruit frais

Beignet
Far breton
Faisselle au caramel
Poire au chocolat

Fromage blanc et copeaux de chocolat
Entremets au praliné
Tarte au crumble
Fruit frais

Fruit frais
Gaufre
Mousse au miel et nougat
Muffin au chocolat



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette
Sauté de dinde à la crème
Pâtes/brocolis au beurre
Fromage ou laitage
Chocolat liégeois

Carottes râpées à l'orange
Boeuf au paprika
Haricots verts/boullgour aux petits légumes
Fromage ou laitage
Beignet

Potage de légumes
Rôti de porc Dijonnaise
Frites/poêlée Forestière
Fromage ou laitage
Fromage blanc et copeaux de chocolat

Céleri aux pommes
Poisson pané
Ratatouille/riz Créole
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 - 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

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