



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  
Pommes de terre à l'ananas et avocat  
Terrine de légumes  
Émincé bicolore 


Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis   
Pamplemousse  
Haricots blancs au basilic  
Œuf sauce mayonnaise

Saucissons panachés  
Macédoine au jambon  
Chou blanc aux lardons   
Salade de riz, thon et tomates

Potage  
Betteraves vinaigrette  
Taboulé  
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Hachis parmentier  
Coq au vin  
Salade verte   
Chou braisé

Paëlla  
Sauté de porc au curry  
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  
Donut/tartelette au chocolat  
Pomme cuite  
Yaourt aromatisé

Flan au caramel  
Fromage blanc aux framboises  
Gâteau Bulgare  
Fruit frais 

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

Galette des rois  
Tiramisu  
Crème dessert  
Fruit frais 



La proposition de menu équilibré !

Salade de perles  
Filet de merlu pané au citron  
Julienne de légumes/semoule  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Flan au caramel

Saucissons panachés  
Paëlla  
Riz  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

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



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   
 Salade César au poulet et aux croûtons   
 Salami

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin Savoyard  
 Cuisse de pintade au thym  
 Salade verte 

Bœuf façon Thaï  
 Calamars à la romaine  
 Légumes du wok/riz Créole

Saucisse grillée  
 Blanquette de veau  
 Lentilles/haricots beurre  
 Purée

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 meringuée

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

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

Fruit frais   
 Cocktail de fruits  
 Rose des sables  
 Panna cotta

Carottes râpées  
 Gratin Savoyard  
 Salade verte  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Crêpe au fromage  
 Bœuf façon Thaï  
 Légumes du wok/riz Créole  
 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



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 - 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  
Riz 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 palmiers  
Toast de maquereaux  
Rillettes

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel  
Omelette aux fines herbes  
Haricots verts à l'ail/flageolets  
Riz safrané

Filet de dinde aux pommes  
Pavé de lieu rôti  
Frites/poêlée Basquaise

Boulettes de bœuf  
Paupiette de veau aux champignons  
Poêlée du chef/tortis

Poisson du jour  
Jambon sauce madère  
Purée/fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé  
Fromage blanc  
Banane au chocolat  
Cookies au chocolat/Fruit frais 

Fruit frais   
Crème créole  
Gâteau Bulgare  
Entremets à la pistache

Chou à la crème  
Tarte au citron  
Milk shake  
Strudel aux pommes/Fruit frais 

Fruit frais   
Poire Belle Hélène  
Charlotte au caramel  
Compote de fruits

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

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

Betteraves vinaigrette  
Boulettes de bœuf  
Poêlée du chef/tortis  
Fromage ou laitage  
Chou à la crème

Potage de légumes  
Poisson du jour  
Purée/fondue de poireaux  
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

Chou chinois au jambon et à l'emmental   
 Endives, jambon, œuf et tomates  
 Champignons à la grecque  
 Saucissons panachés

Riz au surimi  
 Piémontaise  
 Toast aux sardines  
 Carottes râpées au citron 

Potage de légumes  
 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  
 Fondue de chou vert/pâtes

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

Mijoté de porc au miel  
 Cuisse de canette à l'orange  
 Haricots blancs/julienne de légumes  
 Riz Pilaf

Dos de colin meunière  
 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

Crème dessert  
 Ile flottante  
 Fruit frais   
 Tarte au chocolat

Fruit frais   
 Flan Pâtissier  
 Forêt Noire  
 Crème au caramel/ananas au sirop

Entremets au chocolat  
 Fromage blanc  
 Millefeuille  
 Fruit frais 

Muffin aux pépites  
 Tiramisu  
 Compote crumble  
 Fruit frais 

Chou chinois au jambon et à l'emmental  
 Pâtes à la bolognaise  
 Fromage ou laitage  
 Crème dessert

Riz au surimi  
 Pilon de poulet sauce tex mex  
 Petits pois et carottes/semoule  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

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

Chou rouge aux pommes  
 Dos de colin meunière  
 Carottes Vichy/pommes de terre rôties  
 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

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