



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



La proposition de menu équilibré !

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



**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

## HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille et maïs

Riz au thon

Salade de lardons et pommes 

Pâté forestier

## MARDI

Carottes et chou râpés   
Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja 

Coquille de surimi

Haricots rouges, maïs et jambon

## JEUDI

Betteraves vinaigrette  
Salade de cœurs de palmiers  
Toast de maquereaux  
Rillettes

## VENDREDI

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 safranéFilet de dinde aux pommes  
Pavé de lieu rôti  
Frites/poêlée BasquaiseBoulettes de bœuf  
Paupiette de veau aux champignons  
Poêlée du chef/tortisPoisson 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 pistacheChou à la crème  
Tarte au citron  
Milk shake  
Strudel aux pommes/Fruit frais Fruit frais   
Poire Belle Hélène  
Charlotte au caramel  
Compote de fruitsPâtes, dés de volaille et maïs  
Sauté de porc au caramel  
Haricots verts à l'ail/flageolets  
Fromage ou laitage  
Yaourt aromatiséCarottes et chou râpés  
Filet de dinde aux pommes  
Frites/poêlée Basquaise  
Fromage ou laitage  
Fruit fraisBetteraves vinaigrette  
Boulettes de bœuf  
Poêlée du chef/tortis  
Fromage ou laitage  
Chou à la crèmePotage 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