





LUNDI



MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre, jambon et tomates   
 Cake aux légumes  
 Champignons à la crème de citron  
 Melon 

Crêpe au fromage  
 Taboulé  
 Salade de croûtons et lardons   
 Radis et beurre 

3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!

Pâté de foie  
 Cervelas vinaigrette  
 Riz à la volaille et aux petits pois  
 Tomates à l'huile d'olive 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce tandoori  
 Aile de raie aux câpres  
 Boulgour / Petits pois à la française

Carbonade de bœuf  
 Travers de porc sauce barbecue  
 Purée / Gratin de courgettes, tomates et fromage

Carbonara de poisson  
 Escalope de dinde sauce forestière  
 Pâtes / Brocolis aux lardons


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
 Tarte alsacienne  
 Crème au caramel  
 Liégeois au chocolat

Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe  
 Mousse au chocolat  
 Forêt noire  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Crème normande  
 Moelleux au chocolat  
 Compote crumble

Pommes de terre, jambon et tomates  
 Paupiette de veau sauce tandoori  
 Boulgour / Petits pois à la française  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Crêpe au fromage  
 Carbonade de bœuf  
 Purée / Gratin de courgettes, tomates et fromage  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe

3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!

Pâté de foie  
 Carbonara de poisson  
 Pâtes / Brocolis aux lardons  
 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.

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



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

Betteraves vinaigrette  
Tomates et mozzarella  
Macédoine du pêcheur  
Perlines au surimi

Duo de melon et pastèque  
Champignons à la grecque  
Muffin de courgettes au coulis de tomates  
Gougère au fromage

Pâté de campagne  
Œuf mayonnaise  
Salade verte, emmental et tomates  
Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil

Salade de concombre, maïs et fromage  
Salade d'asperges et tomates  
Saucisson sec  
Salade de riz, haricots rouges et légumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille  
Filet de julienne sauce dieppoise  
Boulgour / Printanière de légumes

Hachis parmentier  
Sauté d'agneau  
Salade verte  
Purée / Gratin de tomates et courgettes

Lieu aux petits légumes  
Filet de dinde aux pommes  
Riz / Tomates à la provençale

Sauté de porc au curry  
Pilon de poulet au paprika  
Lentilles / Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
Tarte au citron  
Mousseline aux fruits  
Poire cuite aux épices

Fromage blanc et coulis de fruits  
Crème dessert  
Fruit frais  
Cookies

Fruit frais  
Tarte au chocolat  
Crème alsacienne aux poires  
Compotée de fruits de saison

Framboisier  
Roulé pâtissier  
Pêches cuites aux amandes  
Fruit frais

Betteraves vinaigrette  
Nuggets de volaille  
Boulgour / Printanière de légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Duo de melon et pastèque  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Fromage blanc et coulis de fruits

Pâté de campagne  
Lieu aux petits légumes  
Riz / Tomates à la provençale  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Salade de concombre, maïs et fromage  
Sauté de porc au curry  
Lentilles / Haricots beurre  
Fromage ou laitage  
Framboisier



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 riz océane  
Salade de haricots verts et pommes de terre au vinaigre balsamique  
Oeuf sauce gribiche  
Salade, fromage, jambon et tomates

Tomates et mozzarella  
Concombre et fromage de brebis  
Piémontaise  
Pâté de campagne

Pastèque  
Salade, ananas, pommes et noix  
Toast au fromage de chèvre et chorizo  
Surimi et macédoine

Muffin au fromage de chèvre  
Quiche aux légumes  
Pamplemousse  
Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de poulet à la crème  
Jambon grillé  
Semoule / Carottes au cumin

Mijoté de bœuf  
Filet de lieu et crème de ciboulette  
Frites / Petits pois

Chili con carne  
Cuisse de canette aux pêches  
Riz / Haricots rouges / Bâtonnière de légumes

Poisson du jour à l'oseille  
Rôti de porc à la diable  
Pennes / Gratin breton

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan au caramel  
Milk shake  
Rocher à la noix de coco  
Fruit frais

Fruit frais  
Crème au caramel  
Chou chantilly  
Gâteau hawaïen

Entremets au chocolat  
Flan pâtissier  
Fruit frais  
Moelleux aux amandes

Fruit frais  
Pomme cuite au caramel  
Millefeuille  
Cocktail de fruits

Salade de riz océane  
Sauté de poulet à la crème  
Semoule / Carottes au cumin  
Fromage ou laitage  
Flan au caramel

Tomates et mozzarella  
Mijoté de bœuf  
Frites / Petits pois  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Pastèque  
Chili con carne  
Riz / Haricots rouges / Bâtonnière de légumes  
Fromage ou laitage  
Entremets au chocolat

Muffin au fromage de chèvre  
Poisson du jour à l'oseille  
Pennes / Gratin breton  
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 - 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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



Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette ☀️  
Céleri aux pommes ☀️  
Rosette  
Farfalles au poulet

Salade de tomates et œuf ☀️  
Riz aux légumes sombrero  
Terrine de poisson  
Salade de blé, crevettes et ananas

Émincé de carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates ☀️  
Salade de melon / Radis ☀️  
Wraps de crudités ☀️  
Sardines au citron

Melon ☀️  
Salade au Bleu, lardons et noix ☀️  
Rillettes  
Pommes de terre au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée  
Steak de thon sauce basquaise  
Purée / Tomates à la provençale

Filet de merlu pané  
Pintade aux abricots  
Pâtes / Crumble de courgettes

Rôti de porc au jus  
Colin aux petits légumes  
Pommes de terre rôties / Poêlée du chef

Pilon de poulet sauce tex mex  
Tomates farcies  
Riz / Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️  
Fromage blanc  
Mousse au chocolat  
Cookies au chocolat

Mousseline à la fraise  
Pêche melba  
Tarte au citron  
Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️  
Roulé à la confiture  
Rose des sables  
Cocktail de fruits

Brownie  
Glace  
Faisselle au caramel au beurre salé  
Fruit frais ☀️



La proposition de menu équilibré !

Concombre vinaigrette  
Saucisse grillée  
Purée / Tomates à la provençale  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Salade de tomates et œuf  
Filet de merlu pané  
Pâtes / Crumble de courgettes  
Fromage ou laitage  
Mousseline à la fraise

Émincé de carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates  
Rôti de porc au jus  
Pommes de terre rôties / Poêlée du chef  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Melon  
Pilon de poulet sauce tex mex  
Riz / Ratatouille  
Fromage ou laitage  
Brownie

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

Pommes de terre, jambon et tomates   
 Cake aux légumes  
 Champignons à la crème de citron  
 Melon 

Crêpe au fromage  
 Taboulé  
 Salade de croûtons et lardons   
 Radis et beurre 

3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!

Pâté de foie  
 Cervelas vinaigrette  
 Riz à la volaille et aux petits pois  
 Tomates à l'huile d'olive 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce tandoori  
 Aile de raie aux câpres  
 Boulgour / Petits pois à la française

Carbonade de bœuf  
 Travers de porc sauce barbecue  
 Purée / Gratin de courgettes, tomates et fromage

Carbonara de poisson  
 Escalope de dinde sauce forestière  
 Pâtes / Brocolis aux lardons


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
 Tarte alsacienne  
 Crème au caramel  
 Liégeois au chocolat

Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe  
 Mousse au chocolat  
 Forêt noire  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Crème normande  
 Moelleux au chocolat  
 Compote crumble

Pommes de terre, jambon et tomates  
 Paupiette de veau sauce tandoori  
 Boulgour / Petits pois à la française  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Crêpe au fromage  
 Carbonade de bœuf  
 Purée / Gratin de courgettes, tomates et fromage  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe

3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!

Pâté de foie  
 Carbonara de poisson  
 Pâtes / Brocolis aux lardons  
 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.

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



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