



## Semaine du 31/05 au 06/06

#### HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre, jambon

LUNDI



Crêpe au fromage

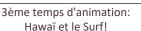
Taboulé

Salade de croûtons et

lardons

Radis et beurre

MARDI



**JEUDI** 

Pâté de foie

**VENDREDI** 

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

et tomates Cake aux légumes

Champignons à la crème

de citron

Melon

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



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





Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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
- \* Les légumes : Sébastien Prel Argentré du Plessis











#### LUNDI MARDI

# Semaine du 07/06 au 13/06

#### **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

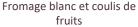
# **DESSERTS**

Fruit frais



Tarte au citron Mousseline aux fruits

Poire cuite aux épices



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





Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



- \* 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
- \* Les légumes : Sébastien Prel Argentré du Plessis



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr





## Semaine du 14/06 au 20/06

Convivio),	
TAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	Résea
	PETAG



## 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



Salade, ananas, pommes et noix

Pastèque

Toast au fromage de chèvre et chorizo

Surimi et macédoine



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

Fruit frais

Crème au caramel

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

## **DESSERTS**

Flan au caramel

Milk shake

Rocher à la noix de coco

Fruit frais



Chou chantilly Gâteau hawaïen Entremets au chocolat

Flan pâtissier

Fruit frais

Moelleux aux amandes

Fruit frais



Pomme cuite au caramel

Millefeuille

Cocktail de fruits





Les viandes entières de porc. bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



- \* 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

# Semaine du 21/06 au 27/06

#### **JEUDI VENDREDI**

## HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette

Céleri aux pommes

Rosette

Farfalles au poulet



Salade de tomates et œuf

Riz aux légumes sombréro

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



noix Rillettes

Pommes de terre au thon

Salade au Bleu, lardons et

## **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







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

- 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
- \* Les légumes : Sébastien Prel Argentré du Plessis





### Semaine du 28/06 au 04/07

19	R	7
9	40	ļ
RE	TAG	Ş
	BRE	BRETAG



## 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

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



Fruit frais



Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe

Mousse au chocolat

Forêt noire





Crème normande

Moelleux au chocolat

Compote crumble

La proposition de menu équilibré!

Crème au caramel

Tarte alsacienne

Liégeois au chocolat

Fruit frais





Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison





\* 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

\* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

