



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.

**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



**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

Carottes râpées à l'orange   
 Betteraves vinaigrette  
 Coquille de surimi  
 Andouille et cornichons

Crêpe au fromage  
 Pâté de campagne  
 Pomelo  
 Macédoine de légumes au thon

Salade César   
 Radis   
 Cervelas vinaigrette  
 Haricots rouges, ananas et maïs

Concombre au fromage de brebis   
 Pêche au thon  
 Rillettes  
 Riz exotique

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de dinde à la crème  
 Sauté d'agneau  
 Choux de Bruxelles / Frites

Mijoté de porc sauce Dijonnaise  
 Steak haché  
 Petits pois / Semoule

Chili con carné  
 Gratin de poisson  
 Riz / Haricots rouges  
 Fondue de poireaux

Gratin de poisson  
 Jambon braisé au poivre  
 Purée de légumes / Pommes de terre rôties

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fran nappé au caramel  
 Fromage blanc  
 Crumble  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Vénus aux abricots  
 Grillé à l'ananas  
 Rocher à la noix de coco

Fruit frais   
 Marquise au chocolat  
 Fromage blanc  
 Gâteau marbré

Gâteau aux pommes  
 Gratin de fruits  
 Entremets à la vanille  
 Fruit frais 

Carottes râpées à l'orange  
 Sauté de dinde à la crème  
 Choux de Bruxelles / Frites  
 Fromage ou laitage  
 Fran nappé au caramel

Crêpe au fromage  
 Mijoté de porc sauce Dijonnaise  
 Petits pois / Semoule  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Salade César  
 Chili con carné  
 Riz / Haricots rouges  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Concombre au fromage de brebis  
 Gratin de poisson  
 Purée de légumes / Pommes de terre rôties  
 Fromage ou laitage  
 Gâteau aux pommes



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

Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique   
 Champignons à la crème  
 Saucisson à l'ail  
 Riz à l'avocat, ananas et crevettes

Salade, tomates et fromage de brebis   
 Chou-fleur vinaigrette  
 Roulé au jambon et fromage  
 Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)

Jeudi de l'Ascension

Rillettes et cornichons  
 Tarte à la tomate et fromage de chèvre  
 Salade, emmental, jambon et maïs   
 Émincé de légumes 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de canette mexicaine  
 Cordon bleu  
 Mini penne / Céleri braisé

Bœuf à la provençale  
 Chipolatas  
 Purée / Petits pois et carottes

Dos de lieu au cumin  
 Steak haché  
 Semoule / Épinards


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage



Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
 Crème dessert  
 Fromage blanc aux framboises  
 Donut / Gaufre

Muffin au chocolat  
 Pomme cuite sur pain d'épices  
 Soupe de fruits rouges  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Salade de fruits frais   
 Tiramisu  
 Œufs à la neige

Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique  
 Cuisse de canette mexicaine  
 Mini penne / Céleri braisé  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Salade, tomates et fromage de brebis  
 Bœuf à la provençale  
 Purée / Petits pois et carottes  
 Fromage ou laitage  
 Muffin au chocolat

Jeudi de l'Ascension

Rillettes et cornichons  
 Dos de lieu au cumin  
 Semoule / Épinards  
 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA

## LUNDI

## HORS D'ŒUVRE

Macédoine de légumes  
Concombre à la grecque  
Salade niçoise  
Museau vinaigrette

## MARDI

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce  
charcutière  
Sauté de veau marengo  
Lentilles au jus / Haricots  
panachés  
Purée

Salade, ananas, noix et  
pommes  
Quiche aux légumes  
Salade de pommes de terre  
mimosa, oignons et persil  
Rillettes de maquereaux

Boulettes de bœuf  
Marmite de la mer  
Pâtes / Poêlée du chef

## JEUDI

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

## DESSERTS

Fruit frais  
Entremets à la vanille  
Duo de fromage blanc et  
sa compotée de pêches  
Tartelette au chocolat

Riz au lait  
Gâteau au fromage blanc  
Crème dessert  
Fruit frais

Far breton  
Brownie  
Fruit frais  
Crème au caramel

Fruit frais  
Cocktail de fruits frais  
Tarte à la rhubarbe  
Glace



La proposition de menu équilibré !

Macédoine de légumes  
Jambon grillé sauce charcutière  
Lentilles au jus / Haricots panachés  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Salade, ananas, noix et pommes  
Boulettes de bœuf  
Pâtes / Poêlée du chef  
Fromage ou laitage  
Riz au lait

Carottes râpées et courgettes au curry  
Dos de colin meunière  
Riz / Gratin de brocolis et mozzarella  
Fromage ou laitage  
Far breton

Salade verte, Edam et Gouda  
Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry)  
Frites / Pipérade basquaise  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

 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



## 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

Lundi de Pentecôte

Concombre et fromage de brebis 

Chou blanc aux lardons 

Salade du pêcheur


Rillettes au saumon

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry 

Toast au thon


Salade de pâtes, poulet et mozzarella

Cervelas vinaigrette

Tomates au fromage à l'huile d'olive 

Carottes aux raisins 

Pâté de campagne

Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Andouillette

Pâtes / Haricots verts

Fondant de porc sauce dijonnaise

Fish and chips

Frites / Carottes glacées

Brandade de poisson

Chili con carne

Salade verte 

Riz / Ratatouille


PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Poire façon Belle Hélène

Tarte amandine

Entremets au praliné

Carpaccio d'ananas

Clafoutis aux pépites


Chou à la crème

Fruit frais 

Compote de fruits

Salade de fruits

Rocher à la noix de coco

Fruit frais 

Lundi de Pentecôte

Concombre et fromage de brebis

Viennoise de volaille

Pâtes / Haricots verts

Fromage ou laitage

Fruit frais

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry

Fondant de porc sauce dijonnaise

Frites / Carottes glacées

Fromage ou laitage

Carpaccio d'ananas

Tomates au fromage à l'huile d'olive

Brandade de poisson

Salade verte

Fromage ou laitage

Compote de fruits



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



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 - 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



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