



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

Code à saisir : 6425GEA






LUNDI



MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 
 Champignons à la Grecque
 Betteraves vinaigrette
 Toast au chorizo et fromage de chèvre


Céleri vinaigrette 
 Mousse de foie
 Œuf mayonnaise
 Chou à la Hongroise 

Salade César au poulet et aux croûtons 
 Piémontaise au pommes Granny
 Quiche
 Salami

Crêpe au fromage
 Poisson à la Parisienne
 Lentilles corail au poulet
 Pamplemousse

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Bœuf façon Thaï
 Calamars à la romaine
 Légumes du pot / Riz créole

Gratin savoyard
 Cuisse de pintade
 Salade verte 
 Pommes de terre / Poêlée méridionale

Saucisse grillée
 Blanquette de veau
 Printanière de légumes / Purée
 Letilles

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

Fromage blanc
 Milk shake maison
 Gâteau à l'ananas
 Fruit frais 

Riz au lait
 Pâtisserie à l'abricot
 Fruit frais 
 Flan pâtissier

Fruit frais 
 Cocktail de fruits
 Rose des sables
 Panna cotta

Carottes râpées
 Bœuf façon Thaï
 Légumes du pot / Riz créole
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Céleri vinaigrette
 Gratin savoyard
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc

Salade César au poulet et aux croûtons
 Saucisse grillée
 Printanière de légumes / Purée
 Fromage ou laitage
 Riz au lait

Crêpe au fromage
 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

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

Code à saisir : 6425GEA






LUNDI



MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de lardons et pommes 
 Pâtes, dés de volaille et maïs
 Pommes de terre au thon
 Pâté Forestier

Carottes et chou râpés 
 Radis noir aux pommes
 Granny et vinaigrette sauce soja 
 Coquille de surimi
 Haricots rouges, maïs et jambon

Betteraves vinaigrette
 Salade de cœurs de palmiers
 Toast de maquereau
 Rillettes

Œuf mayonnaise
 Toast au fromage de chèvre et pommes
 Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons
 Carottes aux raisins 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
 Escalope de dinde aux champignons
 Flageolets / Semoule

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

Boulettes de bœuf
 Rôti de veau aux champignons
 Poêlée du chef / Pennes

Poisson du jour
 Jambon sauce Madère
 Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
 Fromage blanc / Donut
 Banane au chocolat
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Crème créole
 Gâteau bulgare
 Entremets à la pistache

Chou à la crème
 Tarte au citron
 Milk shake
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Poire Belle Hélène
 Charlotte au caramel
 Compote de fruits

Salade de lardons et pommes
 Sauté de porc au caramel
 Flageolets / Semoule
 Fromage ou laitage
 Mousse au chocolat

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

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

Œuf mayonnaise
 Poisson du jour
 Riz / Fondue de poireaux
 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 - 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

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et au fromage ☀️
 Endives, jambon, œuf et tomates ☀️
 Champignons à la Grecque
 Saucissons panachés

Riz au surimi
 Piémontaise
 Gougère au fromage
 Carottes râpées au citron ☀️

Céleri aux pommes ☀️
 Salade croquante à la Mimolette ☀️
 Pizza
 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 moutarde
 Petits pois / Semoule

Mijoté de porc au miel
 Cuisse de canard à l'orange
 Julienne de légumes / Purée

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 ☀️
 Marbré
 Ananas au sirop
 Crème au caramel

Semoule au lait
 Fromage blanc
 Mille-feuille
 Fruit frais ☀️

Muffin aux pépites
 Tiramisu
 Compote crumble
 Fruit frais ☀️

Chou chinois au jambon et au fromage
 Pâtes à la bolognaise
 Fromage ou laitage
 Crème dessert

Riz au surimi
 Pilon de poulet sauce Tex Mex
 Petits pois / Semoule
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Céleri aux pommes
 Mijoté de porc au miel
 Julienne de légumes / Purée
 Fromage ou laitage
 Semoule au lait

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 !



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

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron ☀️
 Terrine de légumes
 Pêche au thon
 Crème de chou-fleur

Pamplemousse
 Salade verte, Edam et Gouda ☀️
 Tartine d'andouille et pommes
 Flan de brocolis au coulis de tomates

Salade de haricots verts au thon
 Asperges, œuf et tomates
 Œuf mayonnaise
 Cake au jambon

Concombre Bulgare ☀️
 Salade Coleslaw ☀️
 Pizza
 Haricots blancs au basilic

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco
 Nuggets de volaille
 Haricots panachés / Riz

Hachis parmentier
 Escalope à la crème
 Salade verte ☀️
 Céleri branche / Purée

Couscous
 Merguez
 Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes
 Langue de bœuf Ravigote
 Pommes de terre / Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
 Gaufre
 Cocktail de fruits
 Vénus à l'abricot

Fromage blanc aux Spéculoos
 Cheese cake
 Fruit frais ☀️
 Compote de pomme et banane

Fruit frais ☀️
 Riz au lait / Pêche melba
 Tarte au citron meringuée
 Entremets normand

Brownie
 Framboisier
 Fruit frais ☀️
 Crème brûlée

Carottes râpées au citron
 Sauté de volaille au lait de coco
 Haricots panachés / Riz
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Pamplemousse
 Hachis parmentier
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc aux Spéculoos

Salade de haricots verts au thon
 Couscous
 Semoule / Légumes du couscous
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Concombre Bulgare
 Poisson aux petits légumes
 Pommes de terre / Epinards à la crème
 Fromage ou laitage
 Brownie



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

Code à saisir : 6425GEA

