





LUNDI


MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante   
 Endives, jambon, œuf et tomates   
 Champignons à la grecque  
 Saucissons panachés

Carottes râpées au citron   
 Toast de sardines  
 Piémontaise  
 Riz au surimi

Potage de potimarron  
 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  
 Pâtes / Fondue de chou vert

Pilon de poulet sauce tex mex  
 Rognons de bœuf à la graine de moutarde  
 Purée / Petits pois et carottes

Mijoté de porc au miel  
 Cuisse de canard à l'orange  
 Haricots blancs / Julienne de légumes  
 Semoule aux épices

Dos de colin meunière  
 Paupiette de veau forestière  
 Pommes de terre / Carottes vichy

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   
 Ananas au sirop  
 Forêt noire  
 Crème au caramel

Entremets au chocolat  
 Riz au lait  
 Millefeuille  
 Fruit frais 

Muffin aux pépites  
 Tiramisu  
 Compote crumble  
 Fruit frais 

Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante  
 Pâtes à la bolognaise  
 Fromage ou laitage  
 Crème dessert

Carottes râpées au citron  
 Pilon de poulet sauce tex mex  
 Purée / Petits pois et carottes  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Potage de potimarron  
 Mijoté de porc au miel  
 Haricots blancs / Julienne de légumes  
 Fromage ou laitage  
 Entremets au chocolat

Chou rouge aux pommes  
 Dos de colin meunière  
 Pommes de terre / Carottes vichy  
 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

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

Friand au fromage  
 Cake aux légumes  
 Pêche au thon  
 Crème de chou-fleur

Carottes râpées vinaigrette  
 Salade verte, Edam et Gouda  
 Tartine d'andouille et pommes  
 Flan de brocolis au coulis de tomates



Betteraves vinaigrette  
 Asperges, œuf et tomates  
 Œuf mayonnaise  
 Cake au jambon

Potage  
 Salade coleslaw  
 Pizza  
 Haricots blancs au basilic



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco  
 Gigot d'agneau  
 Riz / Haricots panachés

Hachis parmentier  
 Escalope à la crème  
 Salade verte  
 Purée / Gratin de blettes



Couscous  
 Omelette au fromage  
 Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes  
 Langue de bœuf sauce ravigote  
 Pommes de terre / Épinards 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  
 Blanc-manger et son coulis  
 Fruit frais  
 Compote de pommes et banane



Fruit frais  
 Framboisier  
 Entremets normand  
 Pêche melba



Far breton  
 Tarte au citron meringuée  
 Fruit frais  
 Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

Friand au fromage  
 Sauté de volaille au lait de coco  
 Riz / Haricots panachés  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Carottes râpées vinaigrette  
 Hachis parmentier  
 Salade verte  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc aux Spéculoos

Betteraves vinaigrette  
 Couscous  
 Semoule / Légumes du couscous  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Potage  
 Poisson aux petits légumes  
 Pommes de terre / Épinards à la crème  
 Fromage ou laitage  
 Far breton



**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





LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade ou chou blanc au jambon et fromage   
 Carottes râpées   
 Cervelas aux fines herbes  
 Toast au fromage de chèvre

Pâtes au surimi et poivrons  
 Haricots rouges, ananas et maïs  
 Œuf mimosa  
 Brocolis à la parisienne

Repas de Noël

Potage  
 Rillettes de poisson  
 Salade au Bleu   
 Salade piémontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
 Boudin noir / Boudin blanc  
 Purée / Pommes cuites

Bœuf bourguignon  
 Filet de julienne  
 Riz / Jeunes carottes

Poisson du jour  
 Boulettes de bœuf sauce barbecue  
 Semoule / Endives braisées


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt velouté  
 Fromage blanc  
 Cookies au chocolat  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Pêches et coulis de fruits  
 Cocktail de fruits  
 Œufs au lait / Flan pâtissier

Fruit frais   
 Riz au caramel  
 Moelleux aux amandes  
 Mousseline aux fruits

Salade ou chou blanc au jambon et fromage  
 Cordon bleu  
 Purée / Pommes cuites  
 Fromage ou laitage  
 Yaourt velouté

Pâtes au surimi et poivrons  
 Bœuf bourguignon  
 Riz / Jeunes carottes  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Repas de Noël

Potage  
 Poisson du jour  
 Semoule / Endives braisées  
 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

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 - 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