



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



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

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

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

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