



LUNDI



MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au chou chinois et emmental 
Endives au fromage, vinaigrette au miel 
Haricots blancs au basilic
Saucissons panachés

Riz au surimi et ciboulette
Toast aux sardines et chiffonnade de salade 
Champignons à la grecque
Carottes râpées au citron 

Râpé de légumes et vinaigrette balsamique 
Chou rouge, pommes Granny, fenouil et mimolette 
Mini croque monsieur
Pâté de foie

Brocolis à la parisienne
Taboulé à l'orientale
Mini penne, olives et jambon
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise
Aile de raie aux câpres
Pâtes
Brocolis aux amandeq

Pilon de poulet sauce Tex Mex
Langue de boeuf
Petits pois à la française / Boulgour

Mijoté de porc au miel
Cuisse de canette à l'échalote
Poêlée de navets confits / Semoule
Haricots blancs au thym

Dos de colin meunière
Sauté de veau au fenouil
Carottes aux épices / Pommes de terre vapeur

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage



Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert à la vanille
Ile flottante
Fruit frais 
Tarte au chocolat noir

Fruit frais 
Cookie au chocolat
Cake au citron
Poire à la cannelle / Panna cotta et Oréo

Entremets au chocolat
Fromage blanc fermier
Struddle aux pommes
Fruit frais 

Muffina aux pépites
Tiramisu
Salade de fruits frais 
Fruit frais 

Salade croquante au chou chinois et emmental
Pâtes à la bolognaise
Pâtes
Fromage ou laitage
Crème dessert à la vanille

Riz au surimi et ciboulette
Pilon de poulet sauce Tex Mex
Petits pois à la française / Boulgour
Fromage ou laitage
Fruit frais

Râpé de légumes et vinaigrette balsamique
Mijoté de porc au miel
Poêlée de navets confits / Semoule
Fromage ou laitage
Entremets au chocolat

Brocolis à la parisienne
Dos de colin meunière
Carottes aux épices / Pommes de terre vapeur
Fromage ou laitage
Muffina aux pépites

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Endives au fromage de chèvre et chorizo
Pêche au thon
Cappuccino de betteraves

Carottes râpées aux épices
Champignons et dés de jambon
Andouille et pommes composées
Riz, fromage de brebis et oignons rouges

Râpé de radis noir aux pommes à la mimolette
Brocolis à la vinaigrette
Tortis de légumes au surimi
Œufs mayonnaise

Haricots verts à la niçoise
Chicken salade
Pizza
Semoule aux légumes croquants

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Hachis parmentier
Sauté d'agneau
Salade verte
Purée

Couscous
Pilon de poulet
Légumes du couscous / Semoule

Marée du jour
Escalope à la crème
Epinards à la crème / Pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Donuts
Barre bretonne
Cocktail de fruits / Entremets au café et crème fouettée au cacao

Fromage blanc aux spéculoos
Bavarois aux fruits rouges
Fruit frais
Fondant au chocolat / Yaourt

Fruit frais
Riz au lait
Tarte à l'orange meringuée
Crème normande / Gâteau à la pomme

Roulé au chocolat
Pudding
Fruit frais
Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

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

Carottes râpées aux épices
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage ou laitage
Fromage blanc aux spéculoos

Râpé de radis noir aux pommes à la mimolette
Couscous
Légumes du couscous / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Haricots verts à la niçoise
Marée du jour
Epinards à la crème / Pommes de terre
Fromage ou laitage
Roulé au chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

MOVE
your plate

La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

MOVE
your plate

La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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



Concombre sauce Bulgare
 Gaspacho de tomates
 Roulé au jambon et fromage
 Salade de pâtes à l'Indienne



Emincé de céleri au jambon
 Mousse d'avocat et tortillas
 Salade de blé aux crevettes
 Pain de thon



Rillettes et cornichons
 Quiche à la tomate et au fromage de chèvre
 Salade emmental, jambon et maïs
 Tomates et fromage de brebis



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
 Cuisse de canette Mexicaine
 Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons

Bœuf à la Provençale
 Paupiette de veau à la crème
 Petits pois à la Bretonne / Blé pilaf

Colombo de dinde
 Steak haché
 Frites / Salsifis persillés

Dos de lieu au cumin
 Sauté de porc au caramel
 Épinards à la béchamel/ Pennes au beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
 Moelleux aux abricots
 Fromage blanc
 Ile flottante



Donut
 Pomme cuite sur pain d'épices
 Soupe de fruits rouges
 Fruit frais



Entremets au chocolat
 Crème brûlée
 Fruit frais
 Tarte aux fruits frais



Fruit frais
 Salade de fruits frais
 Tiramisu
 Œufs au lait



Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique
 Cordon bleu
 Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Concombre sauce Bulgare
 Bœuf à la Provençale
 Petits pois à la Bretonne / Blé pilaf
 Fromage ou laitage
 Donut

Emincé de céleri au jambon
 Colombo de dinde
 Frites / Salsifis persillés
 Fromage ou laitage
 Entremets au chocolat

Rillettes et cornichons
 Dos de lieu au cumin
 Épinards à la béchamel/ Pennes au beurre
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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



Code à saisir : 6425GEA