

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et maïs
Endives au thon et petits pois
Radis noir, pommes
Granny et vinaigrette
sauce soja
Pâté forestier



Carottes et chou râpés
Salade de lardons, pommes
et Comté
Coquille de poisson
Pizza



Betteraves persillées
Champignons à la bulgare
Taboulé libanais
Rillettes et cornichons

Potage de légumes
Rémoulade de céleri au
cumin
Pommes de terre, saucisse de
Strasbourg et oignons
Surprise du chef



**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Porc au caramel
Jambon sauce madère
Semoule / Haricots verts
sautés

Émincé de dinde aux
champignons
Dos de lieu rôti aux herbes
Frites / Légumes sauce
basquaise

Boulettes de bœuf sauce
tomate
Sauté d'agneau aux légumes
Coquillettes / Poêlée du chef

Poisson du jour
Pilon de poulet à l'estragon
Riz / Embeurrée de chou

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Banane au chocolat
Tartelette à la noix de
coco
Fromage blanc



Flan au caramel
Crème créole
Moelleux aux amandes
Fruit frais



Chou à la crème
Tarte au citron meringuée
Milk shake
Fruit frais



Fruit frais
Poire Belle Hélène
Roulé pâtissier
Compote de pommes et
rhubarbe



La proposition de menu équilibré !

Pennes au poulet et maïs
Porc au caramel
Semoule / Haricots verts sautés
Fromage ou laitage
Fruit frais

Carottes et chou râpés
Émincé de dinde aux champignons
Frites / Légumes sauce basquaise
Fromage ou laitage
Flan au caramel

Betteraves persillées
Boulettes de bœuf sauce tomate
Coquillettes / Poêlée du chef
Fromage ou laitage
Chou à la crème

Potage de légumes
Poisson du jour
Riz / Embeurrée de chou
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

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Salade croquante au chou chinois et emmental ☀ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀ Haricots verts au basilic Saucissons panachés | Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines et chiffonnade de salade ☀ Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀ | Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette ☀ Entrée chaude Pâté de foie | Taboulé à l'orientale Mini penne, olives et jambon Brocolis à la parisienne Cervelas vinaigrette |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Brocolis aux amandes | Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce béarnaise Boulgour / Petits pois à la française | Mijoté de porc au miel Cuisse de canette à l'échalote Semoule / Poêlée de navets confits | Dos de colin meunière Sauté de veau au fenouil Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices |
| 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 ☀ Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta | Entremets au chocolat Fromage blanc Brownie au chocolat Fruit frais ☀ | Muffin aux pépites Tiramisu Salade de fruits frais ☀ Fruit frais ☀ |
| | Salade croquante au chou chinois et emmental Pâtes à la bolognaise Pâtes / Brocolis aux amandes Fromage ou laitage Crème dessert à la vanille | Riz au surimi et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour / Petits pois à la française Fromage ou laitage Fruit frais | Velouté de butternut Mijoté de porc au miel Semoule / Poêlée de navets confits Fromage ou laitage Entremets au chocolat | Taboulé à l'orientale Dos de colin meunière Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices Fromage ou laitage Muffin aux pépites |



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 | Crêpe au fromage Terrine de légumes Pêche au thon Cappuccino de betteraves | Carottes râpées aux épices Macaron de champignons à la crème de jambon Andouille et beurre Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges | Repas de Noël | Potage de légumes Brocolis à la vinaigrette Tortis de légumes au surimi Œuf mayonnaise |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Sauté de volaille au lait de coco Andouillette grillée Riz / Haricots panachés | Hachis parmentier Sauté d'agneau au thym Salade verte Purée / Gratin de blettes | | Couscous Langue de bœuf ravigote Semoule / Légumes du couscous |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou laitage | Fromage ou laitage | | Fromage ou laitage |
| DESSERTS | Fruit frais Tartelette alsacienne Donut / Cocktail de fruits Entremets au chocolat | Fromage blanc aux Spéculoos Yaourt Fruit frais Fondant au chocolat | | Fruit frais Tarte à l'orange meringuée Crème normande Cocktail de fruits |
| | Crêpe au fromage Sauté de volaille au lait de coco Riz / Haricots panachés Fromage ou laitage Fruit frais | Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Fromage blanc aux Spéculoos | Repas de Noël | Potage de légumes Couscous Semoule / Légumes du couscous 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

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



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