

| | 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 |
| | 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 pennes, 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
Boullgour / 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
Boullgour / 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

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



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