

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois & emmental ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Haricots verts au basilic Saucissons panachés	Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️ Riz au surimi et ciboulette Toast de sardines & chiffonnade de salade ☀️	Brocolis parisienne Mini penne, olives & jambon Taboulé à l'orientale Cervelas vinaigrette	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette ☀️ Tartine chaude Pâté de foie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Brocolis aux amandes	Pilon de poulet sauce tex mex Cari de bœuf façon créole Boulgour / Petits pois à la française	Dos de colin meunière Sauté de veau au fenouil Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices	Mijoté de porc au miel Cuisse de canette à l'orange Riz / Poêlée de navets et carottes
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 & Oréos	Crêpe Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️	Entremets Fromage blanc fermier Muffin à la pomme et chocolat Fruit frais ☀️
La proposition de menu équilibré !	Salade croquante au chou chinois & emmental Pâtes à la bolognaise Fromage ou laitage Crème dessert à la vanille	Champignons à la grecque Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour / Petits pois à la française Fromage ou laitage Fruit frais	Brocolis parisienne Dos de colin meunière Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices Fromage ou laitage Crêpe	Velouté de butternut Mijoté de porc au miel Riz / Poêlée de navets et carottes Fromage ou laitage Entremets

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 Vitre
- * 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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 
Pizzetta
Pomelo
Macédoine de légumes au thon

Céleri rapé aux pommes 
Betteraves vinaigrette
Blé exotique
Andouille et cornichons

Salade césar au parmesan
Salade aux raisins frais: fromage, jambon, salade verte 
Mousse de thon et ciboulette
Haricots rouges, ananas et maïs

Velouté de légumes
Haricots verts au vinaigre balsamique
Rillettes
Taboulé à la menthe fraîche

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Tajine d'agneau
Cordon bleu
Petits pois cuisinés / Semoule

Mijoté de porc et ses graines de moutarde
Steak haché au poivre
Frites / Choux de Bruxelles confits

Paëlla
Andouillette grillée
Riz
Julienne de légumes

Gratin de poisson à la bretonne
Jambon braisé
Purée de céleri / Boulgour pilaf

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Donut
Crème mousseline à l'abricot
Rocher à la noix de coco

Flan nappé au caramel
Fromage blanc aux spéculoos
Crumble de pommes
Fruit frais 

Fruit frais 
Marquise au chocolat et crème anglaise
Mousseline aux fruits
Gratin de fruits rouges au mascarpone

Tarte aux pommes
Financier
Entremets à la vanille, chantilly et caramel au beurre salé
Fruit frais 

Carottes râpées
Tajine d'agneau
Petits pois cuisinés / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Céleri rapé aux pommes
Mijoté de porc et ses graines de moutarde
Frites / Choux de Bruxelles confits
Fromage ou laitage
Flan nappé au caramel

Salade césar au parmesan
Paëlla
Riz
Fromage ou laitage
Fruit frais

Velouté de légumes
Gratin de poisson à la bretonne
Purée de céleri / Boulgour pilaf
Fromage ou laitage
Tarte aux pommes

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

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Betteraves vinaigrette
Emincé de champignons à la ciboulette
Terrine de saumon sauce cocktail
Piémontaise

MARDI

Radis noir au vinaigre de riz et sésame
Pommes de terre au thon tomate
Toast au maquereau et citron
Rillettes et cornichons

JEUDI

Mousse de foie
Œufs mayonnaise
Chou rouge aux pommes
Céréales aux légumes croquants

VENDREDI

Râpé de légumes
Céleri rémoulade
Craquelin forestier
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de blé
Sauté de porc aux abricots
Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées

Mijoté de bœuf à la tomate
Escalope de poulet sauce suprême
Haricots verts à l'ail
Trio de céréales

Filet de dinde aigre douce
Veau marenco
Purée / Fricassée de champignons aux légumes

Duo de poisson sauce dieppoise
Jambon braisé à l'ananas
Ratatouille / Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Cookie au chocolat
Tarte amnadine et poires
Crème dessert

Beignet
Roulé au chocolat
Mousse au caramel
Fruit frais

Fruit frais
Pommes râpées au citron et au miel
Faisselle au caramel
Far breton

Fromage blanc aux fruits rouges
Entremets au praliné
Mille feuille
Fruit frais

Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé
Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées
Fromage ou laitage
Chocolat liégeois

Radis noir au vinaigre de riz et sésame
Mijoté de bœuf à la tomate
Haricots verts à l'ail
Fromage ou laitage
Beignet

Mousse de foie
Filet de dinde aigre douce
Purée / Fricassée de champignons aux légumes
Fromage ou laitage
Fruit frais

Râpé de légumes
Duo de poisson sauce dieppoise
Ratatouille / Semoule
Fromage ou laitage
Fromage blanc aux fruits rouges

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.

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



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