

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

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

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

Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Céleri rémoulade
Craquelin forestier
Cervelas vinaigrette

Carottes râpées à l'orange
Radis noir râpé
Rillettes & cornichons
Toast au maquereau & citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc aux abricots
Nuggets de volaille
Tortis / Duo de chou-fleur et brocolis

Duo de poissons sauce dieppoise
Escalope de poulet sauce suprême
Semoule / Ratatouille

Jambon braisé à l'ananas
Veau marengo
Purée / Fricassée de champignons aux légumes

Boulettes de boeuf aux champignons
Cassolette de poisson
Trio de céréales / Haricots verts à l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Yaourt / Crème dessert
Tarte amandine aux poires
Fruit frais

Fruit frais
Pomme râpée au citron et au miel
Faisselle au caramel
Far breton

Fromage blanc aux framboises
Entremets au praliné & Spéculoos
Clafoutis
Fruit frais

Galette des rois
Roulé au chocolat et à la noix de coco
Mousse au caramel & Carambar
Fruit frais

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc aux abricots
Tortis / Duo de chou-fleur et brocolis
Fromage ou laitage
Chocolat liégeois

Mousse de foie
Duo de poissons sauce dieppoise
Semoule / Ratatouille
Fromage ou laitage
Fruit frais

Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Jambon braisé à l'ananas
Purée / Fricassée de champignons aux légumes
Fromage ou laitage
Fromage blanc aux framboises

Carottes râpées à l'orange
Boulettes de boeuf aux champignons
Trio de céréales / Haricots verts à l'ail
Fromage ou laitage
Galette des rois

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 - 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

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles océane:
perlines, tomates, surimi
sauce crème

Terrine de légumes

Endives, noix et chorizo 

Émincé bicolore 

MARDI

Chou chinois râpé, jambon et
fromage de brebis 

Pamplemousse 

Salade aux deux haricots &
bacon grillé (haricots rouges
et blancs)

Pâté de campagne

JEUDI

Potage de légumes

Céleri râpé 

Salade de pommes de terre,
maïs et fromage

Duo de saucissons

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

Chou blanc au fromage 

Salade de pâtes au thon

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Merlu pané au citron

Andouillette & sa crème
de moutarde

Purée / Julienne de
légumes

Mijoté de bœuf à la tomate

Pilon de poulet aux épices
barbecue

Frites / Céleri braisé

Rôti de porc aux pommes

Sauté de dinde aux
champignons

Tortis / Gratin de chou-fleur

Chili con carne

Poisson du jour

Riz créole / Haricots rouges

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Pomme cuite & pain
d'épices

Tartelette au chocolat /
Beignet au chocolat

Flan nappé au caramel

Panna cotta & coulis
exotique

Fromage blanc aux
framboises

Gateau bulgare & crème
anglaise / Fruit frais 

Mousse au chocolat

Brownie

Tiramisu au café

Crème dessert

Fruit frais 

Cocktail de fruits

Fruit frais 

Charlotte aux pommes

Crème brûlée

Salade de perles océane: perlines, tomates,
surimi sauce crème

Merlu pané au citron

Purée / Julienne de légumes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis

Mijoté de bœuf à la tomate

Frites / Céleri braisé

Fromage ou laitage

Panna cotta & coulis exotique

Potage de légumes

Rôti de porc aux pommes

Tortis / Gratin de chou-fleur

Fromage ou laitage

Brownie

Œuf dur mayonnaise

Chili con carne

Riz créole / Haricots rouges

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits

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 - 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

Carottes râpées au citron ☀️
Poireaux vinaigrette
Salami

Crêpe au fromage
Œuf mayonnaise
Salade verte, Edam et Gouda ☀️
Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️

Crème de potiron
Chou façon piémontaise
Flammekueche
Salade de betteraves et fromage de brebis

Saucisson sec et cornichons
Terrine de campagne au poivre vert
Lentilles corail à l'indienne
Pamplemousse ☀️

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard
Pintade au thym
Salade verte ☀️
Gratin de pommes de terre

Bœuf façon thaï
Calamars à la sauce piquante
Riz / Légumes du wok

Blanquette de veau aux champignons
Saucisse grillée
Pommes de terre rôties / Haricots beurre persillés

Lieu sauce aux crustacés
Paupiette de dinde à la crème
Boullgour aux petits légumes / Brocolis au beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
Milk shake à la fraise
Quatre-quarts et crème anglaise

Duo de fromage blanc et compote
Œufs au lait à la vanille
Flan pâtissier
Feuilleté à l'ananas & cannelle

Riz au lait et coulis de fruits rouges
Abricots melba
Fruit frais ☀️
Brioche

Fruit frais ☀️
Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère
Kouign amann
Cheese cake



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées au citron
Gratin savoyard
Salade verte
Fromage ou laitage
Fruit frais

Crêpe au fromage
Bœuf façon thaï
Riz / Légumes du wok
Fromage ou laitage
Duo de fromage blanc et compote

Crème de potiron
Blanquette de veau aux champignons
Pommes de terre rôties / Haricots beurre persillés
Fromage ou laitage
Riz au lait et coulis de fruits rouges

Saucisson sec et cornichons
Lieu sauce aux crustacés
Boullgour aux petits légumes / Brocolis 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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Salade coleslaw 
 Salade de lardons, pommes et comté 
 Coquille de poisson
 Pizza

Betteraves persillées
 Champignons à la bulgare
 Taboulé libanais
 Rillettes & cornichons

Potage de légumes
 Rémoulade de céleri au cumin 
 Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons
 Salade de jojo

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel
 Cordon bleu
 Purée / 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
 Pennes / Poêlée du chef

Poisson du jour
 Jambon sauce mère
 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

Entremets au chocolat
 Crème créole
 Moelleux aux amandes
 Fruit frais 

Chou à la crème
 Tarte au citron meringuée
 Smoothie de pomme, kiwi & orange
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Poire Belle Hélène
 Gâteau roulé
 Compote de pommes et rhubarbe



La proposition de menu équilibré !

Endives au thon et petits pois
 Porc au caramel
 Purée / Haricots verts sautés
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade coleslaw
 Émincé de dinde aux champignons
 Frites / Légumes sauce basquaise
 Fromage ou laitage
 Entremets au chocolat

Betteraves persillées
 Boulettes de bœuf sauce tomate
 Pennes / 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 & 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