


HORS D'ŒUVRE


P. de terre à la Niçoise
(Pommes de terre, thon,
tomate & olives)


Saucisson ail

Oeuf sauce Gribiche

Salade, fromage jambon
et tomates 

MARDI

Tomates et mozzarella 

Concombre et fromage de
brebis 

Houmous et tortillas


Pâté de campagne

JEUDI

VENDREDI

Cake aux légumes et fromage
de chèvre

Quiche aux légumes

Pamplemousse 

Cervelas aux fines herbes

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Sauté de poulet sauce
Suprême

Chipolatas

Carottes au cumin /
Semoule aux herbes

Chili con carne

Canette braisée au miel

Riz/ Haricots rouges

3ème temps animation

Danse Sirtaki

Filet de poisson sauce crème

Jambon braisé

Chou-fleur gratiné à la
béchamel/ Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


DESSERTS

Liégeois au chocolat

Milk shake

Rocher à la noix de coco


Fruit frais 

Fruit frais 

Crème au caramel

Chou à la chantilly

Pâtissière aux fruits

Fruit frais 

Pomme cuite au caramel

Muffin au chocolat

Cocktail de fruits

P. de terre à la Niçoise
(Pommes de terre, thon, tomate & olives)

Sauté de poulet sauce Suprême

Carottes au cumin / Semoule aux herbes

Fromage ou laitage

Liégeois au chocolat

Tomates et mozzarella

Chili con carne

Riz/ Haricots rouges

Fromage ou laitage

Fruit frais

3ème temps animation

Cake aux légumes et fromage de chèvre

Filet de poisson sauce crème

Chou-fleur gratiné à la béchamel/ Pennes

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

Pentecôte

Concombre vinaigrette 

Céleri aux pommes 

Rosette


Farfalles au poulet

Pastèque 

Salade de melon et radis 

Wraps de crudités 

Sardines au citron

Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma 

Salade au Bleu et noix 

Rillettes

Pommes de terre au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Steak de thon Basquaise

Purée / Légumes basquaise

Poulet rôti à la Marocaine

Merguez

Ratatouille / Boulgour

Rôti de porc à la Diable

Brochette de volaille

Riz / Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert

Fromage blanc

Crumble au pain d'épices

Fruit frais 

Brownie

Cake aux fruits confits

Faisselle au caramel au beurre salé

Fruit frais 

Fruit frais 

Cookies

Liégeois au chocolat

Cocktail de fruits

Pentecôte

Concombre vinaigrette

Saucisse grillée

Purée / Légumes basquaise

Fromage ou laitage

Crème dessert

Pastèque

Poulet rôti à la Marocaine

Ratatouille / Boulgour

Fromage ou laitage

Brownie

Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma

Rôti de porc à la Diable

Riz / Poêlée du chef

Fromage ou laitage

Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA


LUNDI


MARDI



JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette et fromage de brebis 
Taboulé de chou-fleur
Mimosa
Duo de saucissons
Boulgour au surimi vinaigrette

Pâté de campagne
Mortadelle
Tomate farcie au thon 
Salade d'asperges et œuf

Duo de melon et pastèque 
Salade aux lardons 
Craquelin Forestier
Assiette Nordique

Céleri râpé 
Bruschetta aux légumes
Maquereau à la moutarde
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis à la Carbonara
Paupiette de veau au paprika
Macaronis / Pôlée campagnarde

Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)
Poisson du jour
Panaché de haricots / Purée

Porc au caramel
Pintade aux abricots
Frites / Tomates Provençale

Poisson du jour sauce Aurore
Boulettes de bœuf sauce tomate
Gratin de courgettes / Riz

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits
Mousse au fromage blanc et Spéculoos
Amandine
Fruit frais 

Fruit frais 
Poire au sirop
Semoule au lait
Flan pâtissier

Ile flottante
Tartelette aux fruits
Crumble aux fruits
Fruit frais 

Muffin aux pépites
Financier à la pistache et aux framboises
Mousse au miel et nougat
Fruit frais 

Tomates vinaigrette et fromage de brebis
Macaronis à la Carbonara
Macaronis / Pôlée campagnarde
Fromage ou laitage
Velouté aux fruits

Pâté de campagne
Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)
Panaché de haricots / Purée
Fromage ou laitage
Fruit frais

Duo de melon et pastèque
Porc au caramel
Frites / Tomates Provençale
Fromage ou laitage
Ile flottante

Céleri râpé
Poisson du jour sauce Aurore
Gratin de courgettes / Riz
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

Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique 
Champignons à la 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 (poulet et curry)

Pastèque 
Mousse d'avocat et tortillas
Salade de blé aux crevettes
Pain de thon

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de canette Mexicaine
Cordon bleu
Boullgour 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

Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry)
Steak haché
Pommes de terre rôties / Salsifis persillés

Dos de lieu au cumin
Sauté de porc au caramel
Epinards 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
Crème fermière et compotée de rhubarbe
Ile flottante

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

Entremets au chocolat
Crème brûlée
Fruit frais 
Tarte aux pommes

Fruit frais 
Salade de fruits frais 
Tiramisu
Œufs au lait

Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique
Cuisse de canette Mexicaine
Boullgour 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
Beignet

Pastèque
Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry)
Pommes de terre rôties / Salsifis persillés
Fromage ou laitage
Entremets au chocolat

Rillettes et cornichons
Dos de lieu au cumin
Epinards 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 - 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

Tomates à la vinaigrette ☀️
Melon ☀️
Salade Niçoise
Museau vinaigrette

Pamplemousse
Tarte aux légumes
Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage
Rillettes de maquereaux

Melon ☀️
Salade, ananas, noix et pommes ☀️
Toast au fromage de chèvre et miel
Duo de saucissons

Blé, mozzarella & pesto
Trio de céréales, tomates, mangue et raisins secs
Œuf mayonnaise
Salade de poulet, petits pois et tomates ☀️

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé sauce miel et moutarde
Sauté de veau à la Bohémienne
Riz créole / Carottes rôties

Boulettes de bœuf façon Basquaise
Marmite de la mer
Piperade / Tortis

Hamburger
Navarin d'agneau
Frites / Poêlée du chef

Dos de colin Meunière
Merguez grillées
Gratin de brocolis et mozzarella / Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
Entremets à la vanille
Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches
Muffin

Riz au lait
Gâteau au fromage blanc
Flan aux pépites de chocolat
Fruit frais ☀️

Mousse au chocolat
Crème au caramel
Fruit frais ☀️
Pain perdu

Fruit frais ☀️
Cocktail de fruits frais ☀️
Chou à la crème
Glace

Tomates à la vinaigrette
Jambon grillé sauce miel et moutarde
Riz créole / Carottes rôties
Fromage ou laitage
Fruit frais

Pamplemousse
Boulettes de bœuf façon Basquaise
Piperade / Tortis
Fromage ou laitage
Riz au lait

Melon
Hamburger
Frites / Poêlée du chef
Fromage ou laitage
Mousse au chocolat

Blé, mozzarella & pesto
Dos de colin Meunière
Gratin de brocolis et mozzarella / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA