

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
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 	Tomates et mozzarella   Concombre et fromage de brebis   Houmous et tortillas  Pâté de campagne		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

**MOVE**  
your plate

La proposition de menu équilibré !

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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA