

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique
 Champignons, 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



Emincé de céleri au jambon
 Mousse d'avocat et tortillas
 Salade de blé aux crevettes
 Pain de thon



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



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
 Cuisse de canette Mexicaine
 Boulgour 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

Colombo de dinde
 Steak haché
 Frites / Salsifis persillés

Dos de lieu au cumin
 Sauté de porc au caramel
 Épinards 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
 Fromage blanc
 Ile flottante



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



Entremets au chocolat
 Crème brûlée
 Fruit frais
 Tarte aux fruits frais



Fruit frais
 Salade de fruits frais
 Tiramisu
 Œufs au lait



Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique
 Cordon bleu
 Boulgour 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
 Donut

Emincé de céleri au jambon
 Colombo de dinde
 Frites / Salsifis persillés
 Fromage ou laitage
 Entremets au chocolat

Rillettes et cornichons
 Dos de lieu au cumin
 Épinards 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.

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Cocktail de concombre et
pommes
Salade niçoise
Museau vinaigrette

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

Courgettes et carottes râpées
au curry
Salade de poulet, petits pois
et tomates
Toast au fromage de chèvre
et miel
Duo de saucissons

Salade verte, Edam et
Mimolette
Avocat et cœurs de palmier
Cake aux légumes
Salami et cornichons

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Jambon grillé, sauce
moutarde et miel
Sauté de veau à la
Bohémienne
Purée/ Jeunes carottes

Bœuf à la Provençale
Marmite de la mer
Ratatouille/ Tortis

Dos de colin Meunière
Navarin d'agneau
Gratin de brocolis et
mozzarella / Pommes vapeur
persillées

Paëlla au poulet
Merguez grillées
Riz / Poêlée du chef

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 caramel
Gâteau au fromage blanc
Crème dessert
Fruit frais

Flan aux pépites de chocolat
Tartelette aux pommes
Fruit frais
Crème au caramel

Fruit frais
Chou au chocolat
Cocktail de fruits frais
Glace

Betteraves vinaigrette
Jambon grillé, sauce moutarde et miel
Purée/ Jeunes carottes
Fromage ou laitage
Fruit frais

Pamplemousse
Bœuf à la Provençale
Ratatouille/ Tortis
Fromage ou laitage
Riz au lait caramel

Courgettes et carottes râpées au curry
Dos de colin Meunière
Gratin de brocolis et mozzarella / Pommes
vapeur persillées
Fromage ou laitage
Flan aux pépites de chocolat

Salade verte, Edam et Mimolette
Paëlla au poulet
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.

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



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


LUNDI


MARDI


JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de brocolis mimosa
Boulgour à la tomate & au basilic
Pommes de terre au surimi
Tomates et maïs 

Concombre au fromage de brebis 
Salade d'artichaut et tomates
Salade du pêcheur
Terrine au saumon

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry 
Pennes au poulet & copeaux de parmesan
Toast au thon
Cervelas vinaigrette


Tomates au fromage à l'huile d'olive 
Carottes aux raisins 
"Entrée de jojo"
Salade de riz au chorizo, emmental & coriandre

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille
Andouillette & sa compotée d'oignons
Haricots verts au beurre/ Semoule

Pâtes à la bolognaise
Lieu rôti aux herbes
Fenouil confit

Fondant de porc aux champignons
Brochette de volaille
Carottes glacées / Riz Thai

Brandade de poisson
Émincé de dinde au paprika
Salade verte 
Ratatouille/ Purée

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Pêche Thabor
Tarte amandine
Entremets au praliné

Fromage blanc et Oréo
Poire façon Belle Hélène
Gâteau Bulgare
Fruit frais 

Cake au citron et au chocolat
Carpaccio d'ananas
Far Breton
Fruit frais 

Compote
Bavarois aux fruits
Rocher à la noix de coco
Fruit frais 



La proposition de menu équilibré !

Salade de brocolis mimosa
Viennoise de volaille
Haricots verts au beurre/ Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Concombre au fromage de brebis
Pâtes à la bolognaise
Fenouil confit
Fromage ou laitage
Fromage blanc et Oréo

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry
Fondant de porc aux champignons
Carottes glacées / Riz Thai
Fromage ou laitage
Cake au citron et au chocolat

Tomates au fromage à l'huile d'olive
Brandade de poisson
Salade verte
Fromage ou laitage
Compote

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

Riz Océane
Cake aux légumes
Chou-fleur Mimosa
Râpé de légumes 

Radis et beurre 
Crêpe au fromage
Taboulé
Salade de croûtons et lardons 

Carottes râpées 
Haricots verts au vinaigre balsamique
Sardines au citron sur toast
Pâtes au pesto

Pâté de foie
Cervelas vinaigrette
Riz à la volaille et aux petits pois
Tomates à l'huile d'olive 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce Tandoori
Aile de raie aux câpres
Petits pois et carottes/ Boulgour

Bœuf aux olives
Brochette de porc marinée
Gratin de courgettes, tomates et emmental/ Frites

Couscous (pilon de poulet)
Merguez
Légumes du couscous/ Semoule

Carbonara de poisson
Escalope de dinde façon Asiatique
Mini penne/ Brocolis aux amandes

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Tarte Alsacienne
Crème au caramel
Liégeois au chocolat

Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe
Mousse au chocolat
Forêt Noire
Fruit frais 

Ile flottante
Mousse à la noix de coco
Moelleux au chocolat
Fruit frais 

Fruit frais 
Crème Normande
Flan pâtissier
Compote crumble



La proposition de menu équilibré !

Riz Océane
Paupiette de veau sauce Tandoori
Petits pois et carottes/ Boulgour
Fromage ou laitage
Fruit frais

Radis et beurre
Bœuf aux olives
Gratin de courgettes, tomates et emmental/ Frites
Fromage ou laitage
Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe

Carottes râpées
Couscous (pilon de poulet)
Légumes du couscous/ Semoule
Fromage ou laitage
Ile flottante

Pâté de foie
Carbonara de poisson
Mini penne/ Brocolis aux amandes
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

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Tomates et mozzarella
Macédoine du pêcheur
Salade de riz, haricots rouges et légumes



MARDI

Melon/ pastèque
Champignons à la Grecque
Râpé de courgettes au coulis de tomates
Gougère au fromage



JEUDI

VENDREDI

Œuf mayonnaise
Saucisson sec
Salade d'asperges, tomates et copeaux de parmesan
Perlines au surimi

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté d'agneau
Nuggets de volaille au ketchup
Haricots beurre / Blé

Hachis Parmentier
Filet de julienne au beurre citronné
Salade verte
Purée



Ascension

Lieu sauce au chorizo et poivrons
Sauté de porc au curry
Riz/ Tomates à la Provençale

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Tarte au citron meringuée
Mousseline aux fruits
Poire cuite aux épices



Flan nappé au caramel
Crème dessert
Fruit frais
Cookies



Fruit frais
Pêches cuites aux amandes
Flan à la noix de coco
Compotée de fruits de saison



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette
Sauté d'agneau
Haricots beurre / Blé
Fromage ou laitage
Fruit frais

Melon/ pastèque
Hachis Parmentier
Salade verte
Fromage ou laitage
Flan nappé au caramel

Ascension

Œuf mayonnaise
Lieu sauce au chorizo et poivrons
Riz/ Tomates à la Provençale
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

HORS D'ŒUVRE

Pommes 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

Pommes 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



La proposition de menu équilibré !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.