

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.



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

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

Chou blanc au fromage 

Salade de pâtes au thon /
Salade de vitelotte

MARDI

Chou chinois au jambon et au
fromage de brebis 

Pamplemousse

Salade aux deux haricots et
bacon grillé

Pâté de campagne

JEUDI

VENDREDI

Emincé bicolore 

Salade de perles océane

Cake au chorizo

Terrine de légumes

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Chili con carne

Poisson du jour

Riz / Haricots rouges

Rôti de porc aux pommes

Pilon de poulet mexicain

Céleri branche / Frites

Animation Bوليوود

Merlu pané au citron

Andouillette et sa crème de
moutarde

Julienne de légumes / Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Cocktail de fruits

Chausson aux pommes

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Fromage blanc aux
framboises

Gâteau bulgare et crème
anglaise

Panna cotta et coulis
exotique / Fruit frais 

Fruit frais 

Pomme cuite aux raisins
confits

Moelleux aux amandes

Flan nappé au caramel



Œuf dur mayonnaise

Chili con carne

Riz / Haricots rouges

Fromage ou laitage

Fruit frais

Chou chinois au jambon et au fromage de brebis

Rôti de porc aux pommes

Céleri branche / Frites

Fromage ou laitage

Mousse au chocolat

Animation Bوليوود

Emincé bicolore

Merlu pané au citron

Julienne de légumes / 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

Carottes râpées au citron ☀️
Poireaux vinaigrette
Salami
Croque campagnard

Rosette et cornichons
Friand au fromage
Salade verte, Edam et Gouda ☀️
Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️

Salade César ☀️
Chou façon piémontaise ☀️
Tartine chaude
Salade de betteraves et fromage de brebis

Muffin au fromage de chèvre
Terrine de campagne au poivre vert
Lentilles corail à l'indienne
Pamplemousse

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

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

Saucisse grillée
Blanquette de veau aux champignons
Purée / 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
Quatre-quarts et crème anglaise
Gaufre et chantilly

Duo de fromage blanc et compote
Fruit frais ☀️
Flan pâtissier
Poire pochée aux épices

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

Fruit frais ☀️
Marmelade de fruits et biscuits
Kouign amann
Cheese cake au kiwi

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

Rosette et cornichons
Bœuf façon thaï
Légumes du wok / Riz pilaf
Fromage ou laitage
Duo de fromage blanc et compote

Salade César
Saucisse grillée
Purée / Haricots beurre persillés
Fromage ou laitage
Riz au lait et coulis de fruits rouges

Muffin au fromage de chèvre
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

Pennes au poulet et maïs
Pommes de terre au thon et petits pois
Radis noir, pommes
Granny vinaigrette sauce soja
Pâté forestier



La coleslaw
Salade de lardons, pommes et Comté
Coquille de poisson
Pizza



Betteraves persillées
Champignons à la bulgare
Taboulé libanais
Rillettes et cornichons

Endives, raisins secs et fromage de brebis et croûtons
Rémoulade de céleri au cumin
Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons
Tartine à la béchamel



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel
Paupiette de veau
Haricots verts sautés / Flageolets à l'échalote
Semoule de couscous

Emincé de dinde aux champignons
Dos de lieu aux herbes
Légumes basquaise / Frites

Boulettes de bœuf sauce tomate
Sauté d'agneau aux légumes
Poêlée du chef / Mini penne



Poisson du jour
Jambon sauce mère
Riz / Embeurré 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



Yaourt aromatisé
Crème créole
Moelleux aux amandes
Fruit frais



Chou à la crème
Tarte au citron meringuée
Smoothie, pommes, kiwi et orange
Fruit frais



Fruit frais
Muffin au chocolat
Poire Belle hélène
Gâteau roulé / Compote de pommes et rhubarbe



La proposition de menu équilibré !

Pennes au poulet et maïs
Porc au caramel
Haricots verts sautés / Flageolets à l'échalote
Fromage ou laitage
Fruit frais

La coleslaw
Emincé de dinde aux champignons
Légumes basquaise / Frites
Fromage ou laitage
Yaourt aromatisé

Betteraves persillées
Boulettes de bœuf sauce tomate
Poêlée du chef / Mini penne
Fromage ou laitage
Chou à la crème

Endives, raisins secs et fromage de brebis et croûtons
Poisson du jour
Riz / Embeurré de chou
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

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	Salade croquante au chou chinois et emmental ☀ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀ Haricots blancs au basilic Saucissons panachés	Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines et chiffonnade de salade ☀ Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀	Râpé de légumes et vinaigrette balsamique ☀ Chou rouge, pommes Granny, fenouil et mimolette ☀ Mini croque monsieur Pâté de foie	Brocolis à la parisienne Taboulé à l'orientale Mini pennes, olives et jambon Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes Brocolis aux amandeq	Pilon de poulet sauce Tex Mex Langue de boeuf Petits pois à la française / Boulgour	Mijoté de porc au miel Cuisse de canette à l'échalote Poêlée de navets confits / Semoule Haricots blancs au thym	Dos de colin meunière Sauté de veau au fenouil Carottes aux épices / Pommes de terre vapeur
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 ☀ Cookie au chocolat Cake au citron Poire à la cannelle / Panna cotta et Oréo	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Struddle aux pommes Fruit frais ☀	Muffina aux pépites Tiramisu Salade de fruits frais ☀ Fruit frais ☀
La proposition de menu équilibré !	Salade croquante au chou chinois et emmental Pâtes à la bolognaise Pâtes Fromage ou laitage Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Pilon de poulet sauce Tex Mex Petits pois à la française / Boulgour Fromage ou laitage Fruit frais	Râpé de légumes et vinaigrette balsamique Mijoté de porc au miel Poêlée de navets confits / Semoule Fromage ou laitage Entremets au chocolat	Brocolis à la parisienne Dos de colin meunière Carottes aux épices / Pommes de terre vapeur Fromage ou laitage Muffina 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