

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**MOVE**  
your plate

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



Code à saisir : 6425GEA

**HORS D'ŒUVRE**

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

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

JEUDI
11 novembre

VENDREDI
Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade Bruschetta Cervelas vinaigrette

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Sauté de porc aux abricots Cordon bleu Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées
---

Duo de poissons sauce dieppoise Boulettes de bœuf aux champignons Semoule / Ratatouille
---

--

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

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou laitage
--------------------

Fromage ou laitage
--------------------

--

Fromage ou laitage
--------------------

**DESSERTS**

Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine aux poires Donut / Fruit frais
--

Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Fromage blanc au caramel Cookies au chocolat / Far breton
---

--

Fromage blanc aux fruits rouges Entremets au praliné et Spéculoos Millefeuille Fruit frais
---

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

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

11 novembre
-------------

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



Code à saisir : 6425GEA

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

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

Terrine de légumes

Endives, noix et Bleu 

Émincé bicolore 

Chou chinois râpé, jambon et  
fromage de brebis 

Pamplemousse

Salade aux haricots verts et  
bacon grillé

Pâté de campagne

Potage de légumes

Carpaccio de betteraves et  
crème fouettée aux herbes

Salade de pommes de terre,  
maïs et fromage

Duo de saucissons

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

Chou blanc au fromage 

Salade de pâtes au thon

**PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES**

Merlu pané au citron

Andouillette et sa crème  
de moutarde

Boullgour / Julienne de  
légumes

Mijoté de bœuf à la tomate

Cuisse de poulet aux épices  
barbecue

Frites / Céleri branche au jus

Rôti de porc aux pommes

Brochette de volaille

Pennes / Gratin de chou-fleur

Chili con carne

Poisson du jour

Riz et haricots rouges

Salsifis à la tomate

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

**DESSERTS**

Fruit frais 

Pomme cuite

Beignet au chocolat

Flan nappé au caramel

Flan à la vanille

Fromage blanc aux  
framboises

Gâteau bulgare et crème  
anglaise

Panna cotta et coulis  
exotique / Fruit frais 

Brownie

Tiramisu au café

Crème dessert

Fruit frais 

Cocktail de fruits

Fruit frais 

Tarte au chocolat

Crème brûlée

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

Merlu pané au citron

Boullgour / Julienne de légumes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis

Mijoté de bœuf à la tomate

Frites / Céleri branche au jus

Fromage ou laitage

Flan à la vanille

Potage de légumes

Rôti de porc aux pommes

Pennes / Gratin de chou-fleur

Fromage ou laitage

Brownie

Œuf dur mayonnaise

Chili con carne

Riz et 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 - 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 au citron   
Poireaux vinaigrette  
Salami  
Croque campagnard: pain de mie, lardons, champignons, béchamel

Crêpe au fromage  
Pâtes au surimi  
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

Rosette 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 / Crumble de potiron au parmesan

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

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**

Duo de fromage blanc et compote  
Milk shake exotique  
Quatre-quarts et crème anglaise  
Fruit frais 

Fruit frais   
Gâteau à l'ananas et cannelle  
Poire pochée aux épices  
Œufs au lait à la vanille

Riz au lait et coulis de fruits rouges  
Abricots melba  
Fruit frais   
Gâteau aux pépites de chocolat

Fruit frais   
Marmelade de fruits  
Flan pâtissier  
Cheesecake

Carottes râpées au citron  
Gratin savoyard  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Duo de fromage blanc et compote

Crêpe au fromage  
Bœuf façon thaï  
Riz / Légumes du wok  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

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

Rosette 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**



**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 - 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



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.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs Endives au thon et petits pois Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Pâté forestier	Carottes et chou râpés Salade de lardons, pommes et Comté Coquille de poisson Pizza	Betteraves persillées Champignons à la bulgare Taboulé libanais Rillettes et cornichons	Potage de légumes Rémoulade de céleri au cumin Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Surprise du chef
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Jambon sauce madère Semoule / 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 Coquillettes / Poêlée du chef	Poisson du jour Pilon de poulet à l'estragon 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	Flan au caramel Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Milk shake Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Roulé pâtissier Compote de pommes et rhubarbe
	Pennes au poulet et maïs Porc au caramel Semoule / Haricots verts sautés Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes et chou râpés Émincé de dinde aux champignons Frites / Légumes sauce basquaise Fromage ou laitage Flan au caramel	Betteraves persillées Boulettes de bœuf sauce tomate Coquillettes / 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA