

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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



Code à saisir : 6425GEA

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Émincé de champignons à la ciboulette</p> <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Piémontaise</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Céréales aux légumes croquants</p>	<p>11 novembre</p>	<p>Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit</p> <p>Céleri rémoulade </p> <p>Bruschetta</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Sauté de porc aux abricots</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées</p>	<p>Duo de poissons sauce dieppoise</p> <p>Boulettes de bœuf aux champignons</p> <p>Semoule / Ratatouille</p>		<p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Veau marenco</p> <p>Purée / Fricassée de champignons aux légumes</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>		<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERTS	<p>Chocolat liégeois</p> <p>Crème dessert</p> <p>Tarte amandine aux poires</p> <p>Donut / Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Pomme râpée au citron et au miel </p> <p>Fromage blanc au caramel</p> <p>Cookies au chocolat / Far breton</p>		<p>Fromage blanc aux fruits rouges</p> <p>Entremets au praliné et Spéculoos</p> <p>Millefeuille</p> <p>Fruit frais </p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de porc aux abricots</p> <p>Tortis / Duo de chou-fleur, brocolis et amandes grillées</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Chocolat liégeois</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Duo de poissons sauce dieppoise</p> <p>Semoule / Ratatouille</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>11 novembre</p>	<p>Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit</p> <p>Jambon braisé à l'ananas</p> <p>Purée / Fricassée de champignons aux légumes</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges</p>

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

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



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



Code à saisir : 6425GEA

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



La proposition de menu équilibré !

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



Code à saisir : 6425GEA