




LUNDI


MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
 Macédoine du pêcheur
 Tomates et mozzarella 
 Perlines au surimi


Melon / Pastèque
 Champignons à la grecque 
 Muffin de courgettes au coulis de tomates
 Tartine au fromage

Œuf mayonnaise
 Pâté forestier
 Salade verte, emmental et tomates 
 Pomme de terre, œuf, oignons et cerfeuil

Salade de concombre, maïs et fromage
 Salade d'asperges et tomates 
 Saucisson sec
 Salade de riz, haricots rouges et légumes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
 Filet de julienne à la dieppoise
 Boulgour / Printanière de légumes

Hachis parmentier
 Sauté d'agneau
 Gratin de courgettes / Salade verte 

Lieu aux petits légumes
 Sauté de dinde aux pommes
 Riz / Tomates à la provençale

Sauté de porc au curry
 Poisson pané
 Blé / Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Tarte au citron meringuée
 Cookies
 Poire cuite aux épices

Fromage blanc et coulis de fruits
 Crème dessert
 Fruit frais 
 Mousseline aux fruits

Fruit frais 
 Tarte au chocolat
 Crème alsacienne aux poires
 Compotée de fruits de saison

Framboisier
 Roulé pâtissier
 Pêches cuites aux amandes
 Fruit frais 

Betteraves vinaigrette
 Nuggets de volaille
 Boulgour / Printanière de légumes
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Melon / Pastèque
 Hachis parmentier
 Gratin de courgettes / Salade verte
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc et coulis de fruits

Œuf mayonnaise
 Lieu aux petits légumes
 Riz / Tomates à la provençale
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade de concombre, maïs et fromage
 Sauté de porc au curry
 Blé / Haricots beurre
 Fromage ou laitage
 Framboisier



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

Salade de riz océane
Salade de haricots verts et pommes de terre au vinaigre balsamique
Oeuf sauce gribiche
Salade, fromage, jambon et tomates 

Tomates et mozzarella 
Concombre et fromage de brebis
Houmous et tortillas
Pâté de campagne

Carottes râpées 
Salade, ananas, pommes et noix 
Toast au fromage de chèvre et chorizo
Surimi et macédoine

Muffin au fromage de chèvre et petits légumes
Quiche aux légumes
Pamplemousse
Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de poulet à la crème
Jambon grillé
Semoule / Carottes au cumin

Mijoté de bœuf
Filet de lieu et crème de ciboulette
Frites / Petits pois

Chili con carne
Cuisse de canette aux pêches
Riz / Haricots rouges

Poisson du jour à l'oseille
Rôti de porc à la diable
Gratin breton / Mini penne

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
Entremets au caramel
Rocher à la noix de coco
Fruit frais 

Fruit frais 
Brownie au chocolat
Chou chantilly
Pâtisserie aux fruits

Entremets au chocolat
Yaourt aux fruits
Fruit frais 
Moelleux aux amandes

Fruit frais 
Bavarois à la menthe et au chocolat
Pomme cuite au caramel / Millefeuille
Cocktail de fruits



La proposition de menu équilibré !

Salade de riz océane
Sauté de poulet à la crème
Semoule / Carottes au cumin
Fromage ou laitage
Mousse au chocolat

Tomates et mozzarella
Mijoté de bœuf
Frites / Petits pois
Fromage ou laitage
Fruit frais

Carottes râpées
Chili con carne
Riz / Haricots rouges
Fromage ou laitage
Entremets au chocolat

Muffin au fromage de chèvre et petits légumes
Poisson du jour à l'oseille
Gratin breton / Mini penne
Fromage ou laitage
Fruit frais



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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette
Céleri aux pommes
Rosette
Farfalles au poulet



Salade de tomates et œuf
Riz aux légumes sombrero
Terrine de poisson
Salade de blé, crevettes et ananas



1er temps d'animation

Salade, jambon, fromage et tomates
Salade au Bleu, lardons et noix
Rillettes
Pommes de terre au thon



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée
Steak de thon sauce basquaise
Purée / Tomates à la provençale

Filet de merlu pané
Pintade aux abricots
Pâtes / Gratin de courgettes

Pilon de poulet sauce tex mex
Tomates farcies
Riz / Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Donut
Mousse au chocolat
Fromage blanc



Mousseline à l'abricot
Pêche melba
Tarte au citron
Fruit frais



Gâteau au chocolat
Gaufre
Faisselle au caramel
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Concombre vinaigrette
Saucisse grillée
Purée / Tomates à la provençale
Fromage ou laitage
Fruit frais

Salade de tomates et œuf
Filet de merlu pané
Pâtes / Gratin de courgettes
Fromage ou laitage
Mousseline à l'abricot

1er temps d'animation

Salade, jambon, fromage et tomates
Pilon de poulet sauce tex mex
Riz / Ratatouille
Fromage ou laitage
Gâteau au chocolat



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

Betteraves vinaigrette
Taboulé de chou-fleur mimosa
Duo de saucissons
Boulgour au surimi vinaigrette

Céleri aux pommes
Tomate farcie au thon
Mortadelle
Salade d'asperges et œuf

Tomates vinaigrette au fromage de brebis
Salade aux lardons
Craquelin forestier
Assiette nordique

Pâté de campagne
Bruschetta aux légumes
Riz au thon
Céleri râpé

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara
Sauté de veau marengo
Pâtes / Haricots verts

Émincé de dinde aux champignons
Poisson du jour
Frites / Julienne de légumes

Mijoté de porc au miel
Mixed grill
Pommes de terre rôties / Poêlée campagnarde

Dos de colin rôti
Boulettes de bœuf à la provençale
Boulgour / Carottes au jus

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits
Mousse au fromage blanc
Amandine
Fruit frais

Fruit frais
Poire au sirop
Semoule au lait
Flan pâtissier

Muffin
Crumble aux fruits
Ile flottante
Fruit frais

Fromage blanc
Mousse au miel et nougat
Chou à la crème
Fruit frais

Betteraves vinaigrette
Pâtes à la carbonara
Pâtes / Haricots verts
Fromage ou laitage
Velouté aux fruits

Céleri aux pommes
Émincé de dinde aux champignons
Frites / Julienne de légumes
Fromage ou laitage
Fruit frais

Tomates vinaigrette au fromage de brebis
Mijoté de porc au miel
Pommes de terre rôties / Poêlée campagnarde
Fromage ou laitage
Muffin

Pâté de campagne
Dos de colin rôti
Boulgour / Carottes au jus
Fromage ou laitage
Fromage blanc



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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--



La proposition de menu équilibré !

 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