



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



Melon 
Guacamole et tortilla
Salade de blé aux crevettes
Pain de thon

Poulet rôti
Sauté de porc au caramel
Frites / Salsifis persillés

Fromage ou laitage



Crème dessert
Crème brûlée
Fruit frais 
Tarte aux fruits frais

Melon
Poulet rôti
Frites / Salsifis persillés
Fromage ou laitage
Crème dessert

Rillettes et cornichons
Toast à la tomate et fromage de chèvre
Salade, emmental, jambon et maïs 
Pastèque 

Dos de lieu au cumin
Steak haché
Semoule / Epinards

Fromage ou laitage

Fruit frais 
Salade de fruits frais 
Tiramisu
Œufs à la neige

Rillettes et cornichons
Dos de lieu au cumin
Semoule / Epinards
Fromage ou laitage
Fruit frais

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de tomates et maïs vinaigrette ☀️
 Melon / Concombre ☀️
 Salade niçoise
 Museau vinaigrette

Salade, ananas, noix et pommes ☀️
 Tarte aux légumes
 Salade de pommes de terre mimosa, oignons et persil
 Rillettes de maquereaux

Carottes râpées et sa brunoise de courgettes au curry ☀️
 Salade de poulet, petits pois et tomates ☀️
 Toast au fromage de chèvre
 Duo de saucissons

Melon ☀️
 Salade de cœurs de palmiers
 Cake aux légumes
 Salami et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé sauce charcutière
 Sauté de veau marengo
 Lentilles au jus / Haricots panachés
 Purée

Boulettes de bœuf
 Marmite de la mer
 Pâtes / Poêlée du chef

Dos de colin meunière
 Brochette de volaille
 Pommes persillées / Gratin de brocolis et mozzarella

Paëlla
 Merguez
 Riz
 Piperade basquaise

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
 Eclair au chocolat

Riz au lait
 Gâteau au fromage blanc
 Crème dessert
 Fruit frais ☀️

Clafoutis aux pommes
 Crème au caramel
 Fruit frais ☀️
 Pain perdu

Fruit frais ☀️
 Cocktail de fruits frais ☀️
 Tarte à la rhubarbe
 Glace

Salade de tomates et maïs vinaigrette
 Jambon grillé sauce charcutière
 Lentilles au jus / Haricots panachés
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade, ananas, noix et pommes
 Boulettes de bœuf
 Pâtes / Poêlée du chef
 Fromage ou laitage
 Riz au lait

Carottes râpées et sa brunoise de courgettes au curry
 Dos de colin meunière
 Pommes persillées / Gratin de brocolis et mozzarella
 Fromage ou laitage
 Clafoutis aux pommes

Melon
 Paëlla
 Riz
 Fromage ou laitage
 Fruit frais



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

Salade de brocolis et
cœurs de palmiers
Boullgour, tomates et
basilic
Macédoine au surimi
Melon



Concombre et fromage de
brebis
Chou blanc aux lardons
Salade du pêcheur
Rillettes au saumon



Bâtonnets de légumes sauce
au fromage blanc et curry
Toast au thon
Salade de pâtes, poulet et
mozzarella
Cervelas vinaigrette



Duo de melon et pastèque
Carottes aux raisins
Toast de fromage de chèvre
et chorizo
Salade de perles au chorizo,
tomates et cornichons



PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Viennoise de volaille
Andouillette
Semoule / Haricots verts

Pâtes à la bolognaise
Dos de colin rôti au lard
Fenouil braisé
Pâtes

Fondant de porc sauce
Dijonnaise
Fish and chips
Frites / Carottes glacées

Brandade de poisson
Chili con carne
Salade verte
Riz / Haricots rouges



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fromage blanc
Pêche thabor
Tarte amandine
Fruit frais



Fruit frais
Poire façon Belle Hélène
Gâteau bulgare
Entremets au praliné



Carpaccio d'ananas
Fruit frais
Clafoutis aux pépites
Chou à la crème



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



Salade de brocolis et cœurs de palmiers
Viennoise de volaille
Semoule / Haricots verts
Fromage ou laitage
Fromage blanc

Concombre et fromage de brebis
Pâtes à la bolognaise
Fenouil braisé
Fromage ou laitage
Fruit frais

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc
et curry
Fondant de porc sauce Dijonnaise
Frites / Carottes glacées
Fromage ou laitage
Carpaccio d'ananas

Duo de melon et pastèque
Brandade de poisson
Salade verte
Fromage ou laitage
Compote de fruits



La proposition de menu équilibré !

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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre, jambon et tomates ☀️
 Terrine aux légumes
 Champignons à la crème de citron ☀️
 Melon ☀️

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

Melon ☀️
 Haricots verts au vinaigre balsamique
 Sardines au citron
 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
 Boulgour / Petits pois à la française

Carbonade de bœuf
 Rôti de porc sauce barbecue
 Purée / Gratin de courgettes, tomates et fromage

Couscous
 Merguez
 Semoule / Légumes du couscous

Carbonara de poisson
 Filet de dinde sauce forestière
 Pâtes / Brocolis au beurre

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

Yaourt nature sucré
 Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe
 Forêt noire
 Fruit frais ☀️

Ile flottante
 Mousse à la noix de coco
 Muffin aux framboises
 Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️
 Crème normande
 Moelleux au chocolat
 Compote crumble

Pommes de terre, jambon et tomates
 Paupiette de veau sauce tandoori
 Boulgour / Petits pois à la française
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Crêpe au fromage
 Carbonade de bœuf
 Purée / Gratin de courgettes, tomates et fromage
 Fromage ou laitage
 Yaourt nature sucré

Melon
 Couscous
 Semoule / Légumes du couscous
 Fromage ou laitage
 Ile flottante

Pâté de foie
 Carbonara de poisson
 Pâtes / Brocolis au beurre
 Fromage ou laitage
 Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



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
 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