



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon
Boullgour, tomates et basilic
Taboulé au surimi
Salade de brocolis et cœurs de palmier



Concombre et fromage de brebis
Tomates à l'Antiboise
Chou blanc aux lardons
Rillettes au saumon



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille
Andouillette
Purée / Haricots verts

Pâtes à la bolognaise
Dos de colin rôti au lard
Brunoise de légumes
Pâtes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
Pêche Thabor
Beignet
Fruit frais



Fruit frais
Poire Belle-Hélène
Gâteau bulgare
Entremets à la vanille



La proposition de menu équilibré !

Melon
Viennoise de volaille
Purée / Haricots verts
Fromage ou laitage
Mousse au chocolat

Concombre et fromage de brebis
Pâtes à la bolognaise
Brunoise de légumes
Fromage ou laitage
Fruit frais

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

HORS D'ŒUVRE

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce paprika
 Aile de raie aux câpres
 Petits pois à la Française / Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
 Tarte Alsacienne
 Crème au caramel
 Liégeois à la vanille

MARDI

Salade de croûtons et lardons
 Radis
 Crêpe au fromage ☀️
 Rillettes ☀️

Hachis Parmentier
 Rôti de porc sauce barbecue
 Salade verte ☀️
 Purée

Fromage ou laitage

Flan au caramel
 Fromage blanc
 Forêt noire
 Fruit frais ☀️

JEUDI



VENDREDI

Melon ☀️
 Tomates à l'huile d'olive ☀️
 Riz à la volaille et aux petits pois
 Cervelas en vinaigrette

Pâtes à la Carbonara
 Escalope de dinde
 Pâtes / Céleri braisé

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits
 Fruits frais ☀️
 Crème Normande / Moelleux au chocolat
 Compote crumble

Pommes de terre, jambon et tomates
 Paupiette de veau sauce paprika
 Petits pois à la Française / Riz
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade de croûtons et lardons
 Hachis Parmentier
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Flan au caramel

Melon
 Pâtes à la Carbonara
 Pâtes / Céleri braisé
 Fromage ou laitage
 Cocktail 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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



Betteraves en vinaigrette ☀️
 Salade du pêcheur
 Tomates et mozzarella ☀️
 Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil

Nuggets de volaille
 Filet de julienne sauce Dieppoise
 Printanière de légumes / Pennes

Fromage ou laitage

Fruit frais ☀️
 Mini pain au chocolat
 Tarte au chocolat
 Pâtisserie à l'abricot / Poire cuite aux épices

Salade d'emmental et tomates ☀️
 Œuf mayonnaise
 Pâté Forestier
 Boulgour au surimi

Lieu aux petits légumes
 Filet de dinde aux pommes
 Frites / Gratin de courgettes

Fromage ou laitage

Fruit frais ☀️
 Tarte aux fraises
 Crème Alsacienne aux poires
 Compotée de fruits de saison

Pastèque ☀️
 Salade d'asperges et tomates ☀️
 Saucisson sec
 Chou-fleur mimosa

Sauté de porc au curry
 Saucisse
 Haricots beurre / Riz

Fromage ou laitage

Framboisier ☀️
 Roulé Pâtissier
 Pêches cuites aux amandes
 Fruit frais ☀️

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

Salade d'emmental et tomates
 Lieu aux petits légumes
 Frites / Gratin de courgettes
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Pastèque
 Sauté de porc au curry
 Haricots beurre / Riz
 Fromage ou laitage
 Framboisier



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

Carottes râpées 
 Salade de haricots verts
 au vinaigre balsamique
 Oeuf sauce Gribiche
 Pâté de campagne

Tomates et fromage à l'huile
 d'olive 
 Concombre et fromage de
 brebis 
 Pêche au thon
 Salade, fromage, jambon et
 tomates 

Duo de melon et pastèque 
 Salade, ananas, pommes et
 noix 
 Quiche
 Surimi et macédoine

Muffin au fromage de chèvre
 Quiche aux légumes
 Rillettes de poisson
 Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS
 ET GARNITURES

Jambon grillé
 Escalope de volaille sauce
 suprême
 Petits pois à la Française /
 Semoule

Bœuf aux épices
 Filet de lieu et crème de
 ciboulette
 Frites / Carottes cuites au
 cumin

Paëlla
 Cuisse de canette aux pêches
 Bâtonnière de légumes
 Riz

Filet de poisson à l'oseille
 Rôti de porc à la moutarde
 Gratin Breton / Pennes

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
 Milk shake
 Rocher à la noix de coco
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Crème au caramel
 Chou à la Chantilly
 Mousseline aux fruits

Entremets
 Yaourt
 Rose des sables / Fruit frais 
 Moelleux aux amandes

Cocktail de fruits
 Pomme cuite au caramel
 Fruit frais 
 Royal à la menthe et au
 chocolat



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées
 Jambon grillé
 Petits pois à la Française / Semoule
 Fromage ou laitage
 Mousse au chocolat

Tomates et fromage à l'huile d'olive
 Bœuf aux épices
 Frites / Carottes cuites au cumin
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Duo de melon et pastèque
 Paëlla
 Bâtonnière de légumes
 Fromage ou laitage
 Entremets

Muffin au fromage de chèvre
 Filet de poisson à l'oseille
 Gratin Breton / Pennes
 Fromage ou laitage
 Cocktail de fruits



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

Concombre, maïs et fromage 
 Céleri aux pommes 
 Andouille et cornichons
 Farfalles au poulet

Salade de blé
 Pommes de terre aux légumes sombrero
 Terrine de poisson
 Salade de tomates et œuf haché 

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates 
 Melon 
 Radis et beurre 
 Sardines au citron

Pastèque 
 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
 Crumble de courgettes / Pâtes

Rôti de porc
 Sauté de canard à la framboise
 Pommes de terre rôties / poêlée du Chef

Pilon de poulet sauce Tex-Mex
 Beignets de calamar
 Ratatouille / Riz

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Fromage blanc
 Cookie au chocolat
 Crumble au pain d'épices

Pêche Melba
 Yaourt
 Tarte au citron
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Gâteau surprise
 Roulé à la confiture
 Liégeois au chocolat / Cocktail de fruits

Brownie
 Gaufre
 Faisselle au caramel au beurre salé
 Fruit frais 



La proposition de menu équilibré !

Concombre, maïs et fromage
 Saucisse grillée
 Purée / Tomates à la Provençale
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade de blé
 Filet de merlu pané
 Crumble de courgettes / Pâtes
 Fromage ou laitage
 Pêche Melba

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates
 Rôti de porc
 Pommes de terre rôties / poêlée du Chef
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Pastèque
 Pilon de poulet sauce Tex-Mex
 Ratatouille / Riz
 Fromage ou laitage
 Brownie

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6425GEA



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