



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante ☀️  
 Endives, jambon, œuf et tomates ☀️  
 Champignons à la grecque  
 Saucissons panachés

Riz au surimi  
 Piémontaise  
 Crêpe au fromage  
 Carottes râpées au citron ☀️

Potage de légumes  
 Salade croquante à la mimolette ☀️  
 Céleri aux pommes ☀️  
 Pâté de foie

Taboulé  
 Pâtes au surimi  
 Chou rouge aux pommes ☀️  
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise  
 Aile de raie aux câpres  
 Pâtes / Fondue de choux verts

Pilon de poulet sauce tex mex  
 Rognons de bœuf à la graine de moutarde  
 Semoule / Petits pois

Mijoté de porc au miel  
 Cuisse de canard à l'orange / Cassoulet maison  
 Riz aux petits légumes / Julienne de légumes

Dos de colin meunière  
 Paupiette de veau aux raisins  
 Pommes de terre rôties / Carottes vichy

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert  
 Ile flottante  
 Fruit frais ☀️  
 Tarte au chocolat

Fruit frais ☀️  
 Crème au caramel  
 Forêt noire  
 Ananas au sirop

Entremets au chocolat  
 Fromage blanc  
 Millefeuille  
 Fruit frais ☀️

Crêpe pour la Chandeleur  
 Tiramisu  
 Compote crumble  
 Fruit frais ☀️

Chou chinois au jambon et à l'emmental : salade croquante  
 Pâtes à la bolognaise  
 Fromage ou laitage  
 Crème dessert

Riz au surimi  
 Pilon de poulet sauce tex mex  
 Semoule / Petits pois  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Potage de légumes  
 Mijoté de porc au miel  
 Riz aux petits légumes / Julienne de légumes  
 Fromage ou laitage  
 Entremets au chocolat

Taboulé  
 Dos de colin meunière  
 Pommes de terre rôties / Carottes vichy  
 Fromage ou laitage  
 Crêpe pour la Chandeleur



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 - 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





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage  
Terrine de légumes  
Pêches au thon  
Salade de pâtes au thon

Carottes râpées vinaigrette  
Salade verte, Edam Gouda  
Tartine d'andouille et pommes  
Flan de brocolis au coulis de tomates

Betteraves vinaigrette au thon  
Asperges, œuf et tomates  
Œuf mayonnaise  
Cake au jambon

Potage  
La coleslaw  
Pizza  
Radis noir

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au curry  
Sauté d'agneau  
Riz / Haricots panachés

Hachis parmentier  
Escalope à la crème  
Salade verte  
Gratin de blettes / Purée

Pilon de poulet  
Merguez  
Semoule / Légumes du couscous

Poisson aux petits légumes  
Nuggets de volaille  
Pommes de terre / Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
Vénus à l'abricot  
Donut / Gaufre  
Cocktail de fruits

Fromage blanc et copeaux de chocolat  
Yaourt / Rocher à la noix de coco  
Fruit frais  
Compote de pommes et banane

Fruit frais  
Pêche melba  
Framboisier  
Entremets normand

Roulé à la confiture  
Tarte au citron meringuée  
Fruit frais  
Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

Crêpe au fromage  
Sauté de volaille au curry  
Riz / Haricots panachés  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Carottes râpées vinaigrette  
Hachis parmentier  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Fromage blanc et copeaux de chocolat

Betteraves vinaigrette au thon  
Pilon de poulet  
Semoule / Légumes du couscous  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Potage  
Poisson aux petits légumes  
Pommes de terre / Epinards à la crème  
Fromage ou laitage  
Roulé à la confiture

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

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

**MOVE**  
your plate  
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](http://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.



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](http://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 - 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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette  
Endives au fromage  
Terrine de poisson  
Piémontaise

Œuf mayonnaise  
Pâté de foie  
Chou rouge aux pommes  
Asperges, œuf et tomates

Endives, pommes et croûtons  
Salade aux lardons  
Craquelin sauce Bechamel  
Assiette Nordique

Chou blanc à la japonaise  
Toast aux sardines et salade verte  
Céleri aux pommes  
Riz au thon tomaté

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
Cuisse de poulet  
Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis

Duo de poissons sauce dieppoise  
Sauté de porc au caramel  
Ratatouille / Semoule

Jambon braisé à l'ananas  
Veau Marengo  
Purée / Julienne de légumes

Goulash  
Tortis au saumon  
Haricots verts / Tortis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat  
Entremets à la vanille  
Amandine  
Fruit frais

Fruit frais  
Poire au chocolat  
Faisselle au caramel  
Far breton

Fromage blanc  
Entremets au praliné  
Tarte au crumble  
Fruit frais

Clafoutis aux pommes  
Moelleux aux amandes  
Mousse au miel et nougat  
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette  
Cordon bleu  
Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis  
Fromage ou laitage  
Mousse au chocolat

Œuf mayonnaise  
Duo de poissons sauce dieppoise  
Ratatouille / Semoule  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Endives, pommes et croûtons  
Jambon braisé à l'ananas  
Purée / Julienne de légumes  
Fromage ou laitage  
Fromage blanc

Chou blanc à la japonaise  
Goulash  
Haricots verts / Tortis  
Fromage ou laitage  
Clafoutis aux pommes

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

Code à saisir : 6425GEA

