



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

**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

Pommes de terre au surimi  
Riz à l'ananas et avocat  
Pomelo  
Emincé bicolore



Salade, emmental, jambon et pommes  
Terrine de légumes  
Haricots blancs au basilic  
Oeuf sauce Gribiche



Saucissons panachés  
Macédoine de légumes au jambon  
Chou blanc aux lardons  
Salade de pommes de terre, thon et tomates



Potage  
Betteraves vinaigrette  
Riz niçois  
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de merlu pané sauce aux champignons  
Paupiette de veau  
Semoule / Julienne de légumes

Mijoté de bœuf à la tomate  
Coq au vin  
Frites / Chou braisé

Paëlla  
Rôti de porc sauce moutarde  
Riz / Salsifis à la tomate

Sauté de porc à la dijonnaise  
Pâtes à la bolognaise  
Pennes / Gratin de chou-fleur

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
Mini pain au chocolat / Pomme cuite  
Gâteau bulgare  
Yaourt aromatisé



Yaourt aromatisé  
Fromage blanc aux framboises  
Beignet  
Fruit frais



Fruit frais  
Crème brûlée maison  
Banane abricotine au chocolat  
Royal menthe et chocolat



Galette des rois  
Tiramisu  
Crème dessert  
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Pommes de terre au surimi  
Filet de merlu pané sauce aux champignons  
Semoule / Julienne de légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Salade, emmental, jambon et pommes  
Mijoté de bœuf à la tomate  
Frites / Chou braisé  
Fromage ou laitage  
Yaourt aromatisé

Saucissons panachés  
Paëlla  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Potage  
Sauté de porc à la dijonnaise  
Pennes / Gratin de chou-fleur  
Fromage ou laitage  
Galette des rois



**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


Carottes râpées   
 Champignons à la Grecque  
 Betteraves vinaigrette  
 Toast au chorizo et fromage de chèvre

Crêpe au fromage  
 Pommes de terre, museau et oignons  
 Chou à la hongroise   
 Céleri rémoulade 

Potage de légumes  
 Piémontaise aux pommes Granny   
 Salade César au poulet et croûtons   
 Salami

Mousse de foie  
 Poisson à la parisienne  
 Lentilles corail au poulet  
 Pamplemousse 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard  
 Cuisse de pintade au thym  
 Salade verte   
 Poêlée méridionale

Pot au feu  
 Calamars à la romaine  
 Riz créole / Légumes du pot au feu

Saucisse grillée  
 Blanquette de veau  
 Pommes de terre vapeur / Haricots beurre

Lieu sauce aux crustacés  
 Paupiette de dinde à la crème  
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
 Compote meringuée  
 Crumble aux fruits  
 Quatre-quarts et crème anglaise

Fromage blanc  
 Milk shake  
 Feuilleté à l'ananas  
 Fruit frais 

Riz au lait  
 Pâtissière à l'abricot  
 Fruit frais   
 Brioche maison

Fruit frais   
 Panna cotta  
 Cocktail de fruits  
 Rose des sables



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées  
 Gratin savoyard  
 Salade verte  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Crêpe au fromage  
 Pot au feu  
 Riz créole / Légumes du pot au feu  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc

Potage de légumes  
 Saucisse grillée  
 Pommes de terre vapeur / Haricots beurre  
 Fromage ou laitage  
 Riz au lait

Mousse de foie  
 Lieu sauce aux crustacés  
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis  
 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

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

Pâtes, dés de volaille et maïs  
 Pommes de terre au thon  
 Salade de lardons et pommes   
 Pâté forestier

Carottes et chou râpés   
 Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja   
 Coquille de surimi  
 Haricots rouges, maïs et jambon

Betteraves vinaigrette  
 Salade de cœurs de palmier  
 Toast aux maquereaux  
 Rillettes

Potage de potiron  
 Carottes aux raisins   
 Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons  
 Endives, noix et pommes 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel  
 Omelette aux fines herbes  
 Flageolets / Haricots verts à l'ail  
 Semoule

Filet de dinde aux pommes  
 Pavé de lieu rôti  
 Frites / Poêlée basquaise

Boulettes de bœuf  
 Blanquette de veau aux champignons  
 Coquillettes / Poêlée du chef

Cabillaud à la tomate  
 Jambon sauce madère  
 Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat  
 Fromage blanc  
 Banane au chocolat  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Entremets à la pistache  
 Crème créole  
 Muffin au chocolat

Chou à la crème  
 Tarte au citron  
 Milk shake  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Compote de fruits  
 Poire Belle Hélène  
 Charlotte au caramel

Pâtes, dés de volaille et maïs  
 Sauté de porc au caramel  
 Flageolets / Haricots verts à l'ail  
 Fromage ou laitage  
 Mousse au chocolat

Carottes et chou râpés  
 Filet de dinde aux pommes  
 Frites / Poêlée basquaise  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Betteraves vinaigrette  
 Boulettes de bœuf  
 Coquillettes / Poêlée du chef  
 Fromage ou laitage  
 Chou à la crème

Potage de potiron  
 Cabillaud à la tomate  
 Riz / Fondue de poireaux  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais



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

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

