



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

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 aux pommes
Terrine de poisson
Piémontaise

Macedoine au jambon
Pâté de foie
Chou rouge aux pommes
Asperges, œuf et tomates



Potage
Salade aux lardons
Craquelin forestier
Assiette nordique

Céleri aux pommes
Toast aux sardines et salade verte
Pomme de terre au thon et tomates
Chou blanc à la japonaise



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
Nuggets de volaille
Pâtes / Duo de chou-fleur et de brocolis

Duo de poissons sauce Dieppoise
Pilon de poulet
Ratatouille / Semoule

Jambon braisé à l'ananas
Veau marengo
Frites / Poêlée forestière

Bœuf au paprika
Cassolette de poisson
Haricots verts / Blé

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Yaourt
Amandine
Fruit frais



Fruit frais
Poire au chocolat
Faisselle au caramel
Far breton



Fromage blanc à la framboise
Entremets au praliné
Tarte au crumble
Fruit frais



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



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc au caramel
Pâtes / Duo de chou-fleur et de brocolis
Fromage ou laitage
Chocolat liégeois

Macedoine au jambon
Duo de poissons sauce Dieppoise
Ratatouille / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Potage
Jambon braisé à l'ananas
Frites / Poêlée forestière
Fromage ou laitage
Fromage blanc à la framboise

Céleri aux pommes
Bœuf au paprika
Haricots verts / Blé
Fromage ou laitage
Moelleux aux amandes

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 - Etreelles
- * 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


11-Nov

PLATS CHAUDS ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER


DESSERTS

Emincé bicolore 
Riz, ananas et avocat
Terrine de légumes
Salade de perles océane

Filet de merlu pané au citron
Andouillette sauce moutarde
Julienne de légumes / Semoule 


Fromage ou laitage

Mousse au chocolat
Fromage blanc aux framboises
Gâteau bulgare
Fruit frais 

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

Paëlla
Curry de porc
Riz / Salsifis à la tomate

Fromage ou laitage

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

Potage
Betteraves vinaigrette
Riz niçois
Cervelas vinaigrette

Rôti de porc sauce dijonnaise
Pâtes à la bolognaise
Gratin de chou-fleur / Farfalles

Fromage ou laitage

Brownie
Tiramisu
Crème dessert
Fruit frais 

Emincé bicolore
Filet de merlu pané au citron
Julienne de légumes / Semoule
Fromage ou laitage
Mousse au chocolat

Saucissons panachés
Paëlla
Riz / Salsifis à la tomate
Fromage ou laitage
Fruit frais

Potage
Rôti de porc sauce dijonnaise
Gratin de chou-fleur / Farfalles
Fromage ou laitage
Brownie



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

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
 Croque campagnard

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

Crème de potiron
 Piémontaise aux pommes Granny 
 Entrée chaude
 Salami

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard
 Cuisse de canette au thym
 Salade verte / Poêlée méridionale 

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

Saucisse grillée
 Blanquette de veau
 Lentilles / Haricots beurre
 Pommes de terre rôties

Filet de lieu sauce aux crustacés
 Paupiette de dinde à la crème
 Boulgour aux petits légume / Brocolis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage



Fromage ou laitage

DESSERTS

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

Duo de fromage blanc et compote
 Milk shake maison
 Hawaïen
 Fruit frais 

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

Fruit frais 
 Cocktail de fruits 
 Rose des sables
 Panna cotta



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées
 Gratin savoyard
 Salade verte / Poêlée méridionale
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Crêpe au fromage
 Pot au feu
 Légumes du pot au feu / Riz créole
 Fromage ou laitage
 Duo de fromage blanc et compote

Crème de potiron
 Saucisse grillée
 Lentilles / Haricots beurre
 Fromage ou laitage
 Riz au lait

Mousse de foie
 Filet de lieu sauce aux crustacés
 Boulgour aux petits légume / Brocolis
 Fromage ou laitage
 Fruit frais



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 - Etréles
- * 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

Endives au thon 
 Pâte, dés de volaille et maïs
 Salade de lardons et pommes 
 Pâté forestier

Carottes et chou râpés 
 Radis noir? pommes granny vnaigrette sauce soja 
 Coquille de surimi
 Haricots rouges, maïs et jambon

Betteraves vinaigrette
 Salade de cœurs de palmiers
 Toast de maquereaux
 Rillettes

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
 Cordon bleu
 Haricots verts à l'ail / Flageolet
 Semoule

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

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

Poisson du jour
 Jambon sauce madère
 Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan au caramel
 Fromage blanc
 Banane au chocolat
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Crème créole
 Gâteau bulgare
 Entremets à la pistache

Chou à la crème
 Tarte au citron
 Milk shake
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Poire Belle Hélène
 Charlotte au caramel
 Compote

Endives au thon
 Sauté de porc au caramel
 Haricots verts à l'ail / Flageolet
 Fromage ou laitage
 Flan au caramel

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

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

Potage de légumes
 Poisson du jour
 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

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

