




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
DESSERTS				
 <p>La proposition de menu équilibré !</p>				



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



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

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates, surimi
sauce crème)

Terrine de légumes

Endives au chorizo et noix

Emincé bicolore



Chou chinois râpé, jambon et
fromage de brebis

Pamplemousse

Salade à la mexicaine

Pâté de campagne



Potage de légumes

Betteraves & crème fouettée
aux herbes

Salade de pommes de terre,
maïs et fromage

Duo de saucissons

Œuf dur mayonnaise

Macédoine de légumes

Chou blanc au fromage

Salade de pâtes au jambon

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de poulet aux
épices barbecue
Andouillette & sa crème
de moutarde
Julienne de légumes/blé
cuisiné

Boeuf aux épices

Pané de poisson au citron

Pommes de terre
sautées/fenouil braisé

Rôti de porc au colombo

Wings de poulet

Gratin de chou-fleur/pennes

Chili con carne

Poisson du jour

Riz/haricots rouges

DESSERTS

Fruit frais

Pomme cuite

Beignet au chocolat

Œufs au lait



Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux
framboises

Gâteau bulgare & crème
anglaise

Panna cotta et coulis
exotique/Fruit frais



Galette des rois

Tiramisu à la vanille

Crème dessert

Fruit frais



Cocktail de fruits

Fruit frais

Charlotte aux pommes

Crème brûlée



Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi
sauce crème)

Nuggets de poulet aux épices barbecue

Julienne de légumes/blé cuisiné

Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis

Boeuf aux épices

Pommes de terre sautées/fenouil braisé

Yaourt aromatisé

Potage de légumes

Rôti de porc au colombo

Gratin de chou-fleur/pennes

Galette des rois

Œuf dur mayonnaise

Chili con carne

Riz/haricots rouges

Cocktail de fruits



La proposition de menu équilibré !

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

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Crêpe au fromage Chou blanc à la Japonaise ☀️ Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️	Crème de potiron Wrap au surimi ☀️ Flammeküecher Endives aux noix & fromage ☀️	Saucisson sec et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte ☀️ Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille sauce thaï Calamars à la romaine Haricots beurre/riz	Saucisse grillée Blanquette de veau Purée Carottes/lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes/crumble de potiron au parmesan
DESSERTS	Mousse au chocolat Milk shake Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️	Fromage blanc et copeaux de chocolat Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & cannelle Fruit frais ☀️	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais ☀️ Brioche	Fruit frais ☀️ Smoothie de kiwi & banane ☀️ Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Sauté de volaille sauce thaï Haricots beurre/riz Fromage blanc et copeaux de chocolat	Crème de potiron Saucisse grillée Purée Riz au lait et coulis de fruits rouges	Saucisson sec et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes/crumble de potiron au parmesan Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



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



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Pommes de terre au thon et petits pois Radis noir, pomme Granny & vinaigrette sauce soja ☀️ Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté ☀️ Coquille de poisson Pizza	La coleslaw ☀️ Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare	Potage Rémoulade de céleri au cumin ☀️ Taboulé libanais Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Saucisse grillée Poêlée du chef/semoule aux épices	Jambon grillé Dos de lieu rôti Frites/légumes Basquaise	Keftas de bœuf Sauté d'agneau aux légumes Petits pois/coquillettes	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus Riz/embeurée de chou
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais ☀️	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange ☀️ Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Poire Belle Hélène Roulé à la confiture Compote de pommes & rhubarbe
	Tortis aux légumes et maïs Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef/semoule aux épices Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé Frites/légumes Basquaise Yaourt aromatisé	La coleslaw Keftas de bœuf Petits pois/coquillettes Chou à la crème	Potage Merlu pané au citron Riz/embeurée de chou Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Salade de pommes de terre au thon Panaché de saucissons	Riz au surimi et ciboulette Toast aux rillettes Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️	Velouté de butternut Duo de chou rouge & pomme Granny ☀️ Tartine chaude Pâté de foie	Taboulé à l'orientale Riz, olives et jambon Betteraves à la vinaigrette Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Aile de raie aux câpres Brocolis gratinés/macaronis	Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce au poivre Julienne de légumes/bourgour	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'échalote Riz/poêlée de carottes confites et navets	Poisson gratiné Boulettes de veau Purée de potiron/pommes de terre rôties
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat	Fruit frais ☀️ Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta & Oréo	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Muffin aux fruits confits Fruit frais ☀️	Crêpe pour la Chandeleur Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️
	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Macaronis à la carbonara Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de légumes/bourgour Fruit frais	Velouté de butternut Mijoté de porc au miel Riz/poêlée de carottes confites et navets Entremets au chocolat	Taboulé à l'orientale Poisson gratiné Purée de potiron/pommes de terre rôties Crêpe pour la Chandeleur



La proposition de menu équilibré !

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



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA