





LUNDI



MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade croquante au chou chinois à l'emmental 
 Endives au fromage, vinaigrette au miel 
 Haricots blancs au basilic
 Saucissons panachés

Champignons à la grecque
 Toast aux sardines & chiffonnade de salade 
 Riz au surimi et ciboulette
 Carottes râpées au citron 

Velouté de butternut
 Chou rouge, pomme Granny, fenouil & Mimolette 
 Tartine chaude
 Pâté de foie

Brocolis à la parisienne
 Mini pennes, olives & jambon
 Taboulé à l'orientale
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis sauce carbonara
 Aile de raie aux câpres
 Macaronis / Brocolis gratinés

Pilon de poulet sauce tex mex
 Bœuf aux carottes
 Boulgour / Petits pois à la française

Mijoté de porc au miel
 Cuisse de canette à l'échalote
 Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits

Dos de colin meunière
 Sauté de veau au fenouil
 Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage



Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert à la vanille
 Ile flottante
 Fruit frais 
 Tarte au chocolat noir & copeaux blancs

Fruit frais 
 Cake au citron
 Poire à la cannelle
 Panna cotta & Oréo

Fromage blanc fermier
 Flan pâtissier au chocolat
 Entremets au chocolat
 Fruit frais 

Muffin aux pépites
 Tiramisu
 Salade de fruits frais 
 Fruit frais 

Salade croquante au chou chinois à l'emmental
 Macaronis sauce carbonara
 Macaronis / Brocolis gratinés
 Fromage ou laitage
 Crème dessert à la vanille

Champignons à la grecque
 Pilon de poulet sauce tex mex
 Boulgour / Petits pois à la française
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Velouté de butternut
 Mijoté de porc au miel
 Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc fermier

Brocolis à la parisienne
 Dos de colin meunière
 Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices
 Fromage ou laitage
 Muffin aux pépites



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

Salade de betteraves
 Cake au fromage de chèvre et chorizo
 Pêche au thon
 Crêpe au fromage

Carottes râpées aux épices
 Champignons à la crème de jambon
 Andouille & pommes comptées
 Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges

Râpé de radis noir, pommes & Mimolette
 Brocolis à la vinaigrette
 Tortis de légumes au surimi
 Œuf mayonnaise

Haricots verts au thon & fromage râpé
 Chicken salad'
 Pizza
 Semoule aux légumes croquants

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco
 Poisson du jour
 Riz / Haricots panachés

Hachis parmentier
 Brochette de volaille
 Salade verte
 Purée / Blettes

Pilon de poulet
 Merguez
 Semoule / Légumes du couscous

Marée du jour
 Filet de poulet à la crème
 Pommes de terre / Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
 Cup cake aux fruits confits
 Cocktail de fruits
 Entremets au café & crème fouettée au cacao

Fromage blanc aux Spéculoos
 Bavaois à la framboise
 Fruit frais
 Fondant au chocolat

Fruit frais
 Tarte à l'orange meringuée
 Crème normande
 Milk shake au chocolat

Far breton
 Brownie
 Fruit frais
 Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

Salade de betteraves
 Sauté de volaille au lait de coco
 Riz / Haricots panachés
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Carottes râpées aux épices
 Hachis parmentier
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc aux Spéculoos

Râpé de radis noir, pommes & Mimolette
 Pilon de poulet
 Semoule / Légumes du couscous
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Haricots verts au thon & fromage râpé
 Marée du jour
 Pommes de terre / Epinards à la crème
 Fromage ou laitage
 Far breton



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



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

Pâques

Chou blanc au jambon et fromage
Carottes râpées et sésame torréfié
Cervelas aux fines herbes
Toast au fromage de chèvre



Râpé de chou sauce soja & vinaigre de riz
Salade de lentilles vertes & fromage de brebis
Œuf mimosa
Tortis au surimi et poivrons



Endives, salade au Gouda et croûtons
Salade au Bleu
Rillettes de poisson
Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Boudin noir aux pommes
Purée / Endives braisées

Bœuf mode
Filet de julienne sauce aux crevettes
Semoule / Fricassée de carottes jaunes et oranges

Filet de poisson aux petits légumes
Cuisse de canette braisée
Riz / Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Pot de crème à la vanille
Mousse au chocolat
Barre bretonne



Biscuit de Savoie
Crumble de fruits
Crème fermière aux fruits
Fruit frais



Fruit frais
Semoule au lait aux pépites de chocolat
Chou à la crème
Compote de fruits



Pâques

Chou blanc au jambon et fromage
Nuggets de volaille
Purée / Endives braisées
Fromage ou laitage
Fruit frais

Râpé de chou sauce soja & vinaigre de riz
Bœuf mode
Semoule / Fricassée de carottes jaunes et oranges
Fromage ou laitage
Biscuit de Savoie

Endives, salade au Gouda et croûtons
Filet de poisson aux petits légumes
Riz / Fondue de poireaux
Fromage ou laitage
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 - 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



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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|



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 - 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



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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|



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 - 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



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