




LUNDI



MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet et maïs
 Endives au thon et aux petits pois
 Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja 
 Pâté forestier

Salade Coleslaw 
 Salade de lardons, pommes et Comté 
 Coquille de poisson
 Pizza

Betteraves à l'orange
 Champignons à la bulgare
 Taboulé libanais
 Rillettes & cornichons

Potage de légumes
 Rémoulade de céleri au cumin 
 Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons
 Entrée surprise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel
 Cordon bleu
 Haricots verts sautés / Semoule

Émincé de dinde aux champignons
 Dos de lieu rôti
 Pommes rissolées / Légumes sauce basquaise

Boulettes de bœuf sauce tomate
 Sauté d'agneau aux légumes
 Poêlée du chef / Mini penne

Merlu pané au citron
 Jambon grillé
 Riz / Embeurrée de chou

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage



Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

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
 Gâteau roulé & pâte à tartiner
 Compote de pomme & rhubarbe

Tortis au poulet et maïs
 Porc au caramel
 Haricots verts sautés / Semoule
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade Coleslaw
 Émincé de dinde aux champignons
 Pommes rissolées / Légumes sauce basquaise
 Fromage ou laitage
 Yaourt aromatisé

Betteraves à l'orange
 Boulettes de bœuf sauce tomate
 Poêlée du chef / Mini penne
 Fromage ou laitage
 Chou à la crème

Potage de légumes
 Merlu pané au citron
 Riz / Embeurrée de chou
 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

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

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

Brocolis à la parisienne
 Mini penne, olives & jambon
 Taboulé à la parisienne
 Cervelas vinaigrette

Velouté de butternut
 Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette 
 Crêpe au romage
 Pâté de foie

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
 Petits pois à la française / Boulgour

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

Mijoté de porc au miel
 Cuisse de canard à l'échalote
 Poêlée de navets confits / Purée

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

Muffin aux pépites
 Tiramisu
 Salade de fruits frais 
 Fruit frais 

Entremets au chocolat
 Fromage blanc fermier
 Gâteau marbré
 Fruit frais 

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

Riz au surimi & ciboulette
 Pilon de poulet sauce tex mex
 Petits pois à la française / Boulgour
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

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

Velouté de butternut
 Mijoté de porc au miel
 Poêlée de navets confits / Purée
 Fromage ou laitage
 Entremets au chocolat



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

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


Carottes râpées aux épices 
 Champignons et cube de jambon
 Andouille & pommes composées
 Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges

Repas de Noël

Potage de légumes
 Brocolis à la vinaigrette
 Endives au surimi 
 Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco
 Épaule d'agneau à l'ail confit
 Haricots panachés / Riz

Hachis parmentier
 Dos de lieu aux crevettes
 Salade verte 
 Purée / Gratin de blettes

Couscous
 Langue de bœuf ravigote
 Semoule / Légumes du couscous


PRODUIT LAITIER


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
 Blanc-manger et son coulis
 Fruit frais 
 Fondant au chocolat

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



La proposition de menu équilibré !

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

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

Repas de Noël

Potage de légumes
 Couscous
 Semoule / Légumes du couscous
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

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