





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

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 l'orientale  
 Cervelas vinaigrette

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

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Pilon de poulet sauce tex mex  
 Bœuf façon Créole  
 Petits pois à la Française/bourgour

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

Mijoté de porc au miel  
 Cuisse de canard à l'échalote  
 Poêlée de navets et carottes/riz Pilaf

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

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

Crêpe pour la chandeleur  
 Tiramisu  
 Salade de fruits frais   
 Fruit frais 

Entremets au chocolat  
 Fromage blanc fermier  
 Flan Pâtissier  
 Fruit frais 

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

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

Brocolis à la parisienne  
 Dos de colin meunière  
 Carottes aux épices/pommes vapeur  
 Fromage ou laitage  
 Crêpe pour la chandeleur

Velouté de butternut  
 Mijoté de porc au miel  
 Poêlée de navets et carottes/riz Pilaf  
 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage  
Terrine de légumes  
Pêche au thon  
Cappuccino de betteraves

Carottes râpées aux épices  
Champignons à la crème de marron  
Andouille et cornichons  
Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges

Potage de légumes  
Chicken salade  
Pizza  
Quinoa aux légumes croquants

Râpé de radis noir aux pommes & Mimolette  
Pâté de campagne  
Crudités de légumes au surimi  
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco  
Dos de lieu au citron  
Haricots panachés/pâtes

Hachis parmentier  
Osso bucco  
Salade verte  
Purée / Gratin de blettes

Marée du jour  
Escalope à la crème  
Pommes de terre/épinards à la crème

Couscous au poulet  
Merguez  
Légumes du couscous/semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
Donut  
Cocktail de fruits  
Entremets au café & crème fouettée au cacao

Fromage blanc aux Spéculoos  
Banane et chantilly  
Fruit frais  
Fondant au chocolat

Far aux pommes  
Pudding  
Fruit frais  
Crème brûlée

Fruit frais  
Tarte à l'orange meringuée  
Crème normande  
Smoothie de pomme, céleri & gingembre



La proposition de menu équilibré !

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

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

Potage de légumes  
Marée du jour  
Pommes de terre/épinards à la crème  
Fromage ou laitage  
Far aux pommes

Râpé de radis noir aux pommes & Mimolette  
Couscous au poulet  
Légumes du couscous/semoule  
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](http://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](http://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](http://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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA