



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

Betteraves vinaigrette  
Emincé de champignons à la grecque  
Terrine de saumon sauce cocktail  
Piémontaise

Potage de légumes  
Céleri rémoulade  
Macédoine  
Cervelas vinaigrette

Carottes râpées à l'orange  
Radis noir au vinaigre de riz & sésame  
Rillettes & cornichons  
Toast au maquereau & citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
Sauté de porc aux abricots  
Tortis/brocolis au beurre

Jambon braisé à l'ananas  
Veau marenco  
Purée/fricassée de champignons aux légumes

Boulettes de boeuf aux champignons  
Cassolette de poisson  
Haricots verts à l'ail/trio de céréales

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois  
Crème dessert  
Tarte amandine & poires  
Fruit frais

Fromage blanc  
Entremets au praliné & Spéculoos  
Millefeuille  
Fruit frais

Galette des rois  
Roulé au chocolat et noix de coco  
Mousse au caramel & Carambar  
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette  
Cordon bleu  
Tortis/brocolis au beurre  
Fromage ou laitage  
Chocolat liégeois

Potage de légumes  
Jambon braisé à l'ananas  
Purée/fricassée de champignons aux légumes  
Fromage ou laitage  
Fromage blanc

Carottes râpées à l'orange  
Boulettes de boeuf aux champignons  
Haricots verts à l'ail/trio de céréales  
Fromage ou laitage  
Galette des rois

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



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

Emincé bicolore   
 Cake au chorizo  
 Terrine de légumes  
 Salade de perles Océane

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis   
 Pamplemousse  
 Salade aux haricots rouges et blancs & bacon grillé  
 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 thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet aux épices barbecue  
 Andouillette & sa crème de moutarde  
 Julienne de légumes/bourgour

Mijoté de bœuf à la tomate  
 Merlu pané au citron  
 Frites/fenouil sauté

Rôti de porc aux pommes  
 Calamars à l'Armoricaine  
 Chou-fleur au beurre/pennes

Chili con carne  
 Poisson du jour  
 Riz  
 Haricots rouges

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
 Tartelette  
 Pomme cuite/Beignet au chocolat  
 Flan nappé au caramel

Yaourt aromatisé  
 Fromage blanc aux framboises  
 Gâteau bulgare & crème anglaise  
 Panna cotta et coulis exotique/Fruit frais 

Brownie  
 Tiramisu au café  
 Crème dessert  
 Fruit frais 

Cocktail de fruits  
 Fruit frais   
 Charlotte aux pommes  
 Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

Emincé bicolore  
 Poulet aux épices barbecue  
 Julienne de légumes/bourgour  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  
 Mijoté de bœuf à la tomate  
 Frites/fenouil sauté  
 Fromage ou laitage  
 Yaourt aromatisé

Potage de légumes  
 Rôti de porc aux pommes  
 Chou-fleur au beurre/pennes  
 Fromage ou laitage  
 Brownie

Œuf dur mayonnaise  
 Chili con carne  
 Riz  
 Fromage ou laitage  
 Cocktail de fruits



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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA




LUNDI



MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées au citron   
 Poireaux vinaigrette  
 Salami  
 Croque campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie)

Crêpe au fromage  
 Salade verte, Edam et Gouda   
 Betteraves vinaigrette  
 Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 

Crème de potiron  
 Chou façon piémontaise  
 Wrap de poulet  
 Salade César 

Saucisson sec et cornichons  
 Terrine de campagne au poivre vert  
 Lentilles corail à l'indienne  
 Pamplemousse

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin Savoyard  
 Pintade au thym  
 Salade verte   
 Pommes de terre

Bœuf façon Thaï  
 Calamars à la romaine  
 Légumes du wok/riz

Saucisse grillée  
 Blanquette de veau, champignons  
 Purée/haricots beurre persillés

Lieu sauce aux crustacés  
 Paupiette de dinde à la crème  
 Boulgour aux petits légumes/brocolis au beurre

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Duo de fromage blanc et compote  
 Milk shake exotique  
 Quatre-quarts et crème anglaise  
 Fruit frais 

Fruit frais   
 Muffin à l'ananas et cannelle  
 Poire pochée aux épices  
 Œufs au lait à la vanille

Riz au lait & coulis de fruits rouges  
 Abricots melba  
 Fruit frais   
 Brioche

Fruit frais   
 Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère  
 Kouign amann  
 Cheese cake au kiwi

Carottes râpées au citron  
 Gratin Savoyard  
 Salade verte  
 Fromage ou laitage  
 Duo de fromage blanc et compote

Crêpe au fromage  
 Bœuf façon Thaï  
 Légumes du wok/riz  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Crème de potiron  
 Saucisse grillée  
 Purée/haricots beurre persillés  
 Fromage ou laitage  
 Riz au lait & coulis de fruits rouges

Saucisson sec et cornichons  
 Lieu sauce aux crustacés  
 Boulgour aux petits légumes/brocolis au beurre  
 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 - 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



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

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

La Coleslaw   
 Salade de lardons, pommes & 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 du chef

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel  
 Boulettes de bœuf sauce champignons  
 Haricots verts sautés/semoule

Emincé de dinde aux champignons  
 Dos de lieu rôti  
 Frites/légumes à la Basquaise

Bolognaise  
 Sauté d'agneau aux légumes  
 Coquillettes/poêlée du chef

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 pommes & rhubarbe

Endives au thon et petits pois  
 Porc au caramel  
 Haricots verts sautés/semoule  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

La Coleslaw  
 Emincé de dinde aux champignons  
 Frites/légumes à la Basquaise  
 Fromage ou laitage  
 Yaourt aromatisé

Betteraves à l'orange  
 Bolognaise  
 Coquillettes/poêlée du chef  
 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 - 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](http://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 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