



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

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 marengo
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 - Etreles
- * 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

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



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



La proposition de menu équilibré !

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

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



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



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



Code à saisir : 6425GEA