



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Crêpe au fromage

Blé au chorizo

Salade de croûtons et lardons

Râpé de radis roses à la crème



Pastèque



Carottes râpées au citron



Toast de sardines

Pâtes au pesto

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

Piémontaise

Tomates à l'huile d'olive



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de dinde Tandoori

Paupiette de veau au paprika

Petits pois/pommes de terre rondes

Couscous

Merguez

Légumes du couscous/semoule

Carbonara de poisson

Escalope de volaille sauce au poivre

Pennes/brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat

Fruit frais



Tartelette au chocolat

Marbré

Rose des sables

Pêche rôtie au miel

Fruit frais



Fruit frais



Moelleux aux framboises

Ile flottante

Compote crumble

Pentecôte

Crêpe au fromage

Emincé de dinde Tandoori

Petits pois/pommes de terre rondes

Fromage ou laitage

Mousse au chocolat

Pastèque

Couscous

Légumes du couscous/semoule

Fromage ou laitage

Marbré

Pâté de foie

Carbonara de poisson

Pennes/brocolis

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 de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf
 Taboulé
 Saucisson à l'ail
 Carottes râpées à la ciboulette 


Concombre à la crème 
 Salade de tomates & maïs 
 Pastèque 
 Rillettes au saumon


Journée animation

Melon 
 Betteraves à la vinaigrette
 Chiken'salade 
 Salade de riz au chorizo & emmental

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
 Echine de porc sauce charcutière
 Riz / Haricots verts au beurre

Pâtes à la bolognaise
 Lieu rôti aux herbes
 Salade verte 
 Pâtes / Courgettes

Brandade de poisson
 Saucisse grillée
 Salade verte 
 Purée / Ratatouille


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Carpaccio d'ananas
 Liégeois au chocolat
 Tarte amandine

Crème dessert
 Fromage blanc
 Gâteau bulgare
 Fruit frais 

Compote de fruits
 Smoothie
 Rocher à la noix de coco
 Fruit frais 

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf
 Cordon bleu
 Riz / Haricots verts au beurre
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Concombre à la crème
 Pâtes à la bolognaise
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Crème dessert

Journée animation

Melon
 Brandade de poisson
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Compote 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 - 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

Tomates à la vinaigrette 
 Salade grecque
 Salade niçoise
 Museau vinaigrette

Rillettes & cornichons
 Maquereau à la moutarde
 Pamplemousse
 Trio de légumes râpés en vinaigrette 

Pastèque 
 Melon 
 Toast au fromage de chèvre & miel
 Duo de saucissons

Salade verte, Edam et Mimolette 
 Courgettes râpées au curry 
 Cake aux légumes
 Salami

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Keftas de volaille à la marocaine
 Sauté de veau à la bohémienne
 Semoule / Poêlée du chef

Poisson du jour
 Merguez grillées
 Tortis / Piperade

Rôti de porc sauce au miel - à la moutarde
 Beignets de calamars
 Purée / Gratin de brocolis & mozzarella

Paëlla au poulet
 Marmite de la mer
 Riz / Haricots beurre

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage



Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
 Yaourt velouté
 Cheesecake
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Abricots melba
 Crème dessert
 Tarte au chocolat

Muffin aux pépites de chocolat
 Flan pâtissier
 Fruit frais 
 Soupe de fruits rouges

Fruit frais 
 Cocktail de fruits frais 
 Chou à la crème
 Glace



La proposition de menu équilibré !

Tomates à la vinaigrette
 Keftas de volaille à la marocaine
 Semoule / Poêlée du chef
 Fromage ou laitage
 Mousse au chocolat

Rillettes & cornichons
 Poisson du jour
 Tortis / Piperade
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Pastèque
 Rôti de porc sauce au miel - à la moutarde
 Purée / Gratin de brocolis & mozzarella
 Fromage ou laitage
 Muffin aux pépites de chocolat

Salade verte, Edam et Mimolette
 Paëlla au poulet
 Riz / Haricots 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 - 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

Carottes râpées, maïs & vinaigrette balsamique
 Champignons & crème de citron
 Saucisson à l'ail
 Feuilleté au fromage



Concombre sauce bulgare
 Gaspacho de tomates
 Rosette & cornichons
 Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)



Melon
 Betteraves vinaigrette
 Salade de blé aux lardons
 Pain de thon



Œuf à la mayonnaise
 Mousse d'avocat & chips tortillas
 Salade, emmental, jambon & maïs
 Pastèque



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
 Cuisse de canette mexicaine
 Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons

Boulettes de bœuf sauce paprika
 Poisson du jour
 Blé pilaf / Petits pois cuisinés

Filet de dinde sauce aux pommes
 Andouillette
 Frites / Salsifis persillés

Dos de lieu au citron
 Mix Grill
 Semoule / Epinards à la béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
 Mousse au caramel
 Moelleux aux abricots
 Glace



Donut
 Bronwie
 Pomme cuite
 Fruit frais



Chou pâtissier
 Crème brûlée
 Fruit frais
 Tarte aux fruits frais



Salade de fruits frais
 Fruit frais
 Tiramisu aux fraises
 Clafoutis



Carottes râpées, maïs & vinaigrette balsamique
 Sauté de porc au caramel
 Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Concombre sauce bulgare
 Boulettes de bœuf sauce paprika
 Blé pilaf / Petits pois cuisinés
 Fromage ou laitage
 Donut

Melon
 Filet de dinde sauce aux pommes
 Frites / Salsifis persillés
 Fromage ou laitage
 Chou pâtissier

Œuf à la mayonnaise
 Dos de lieu au citron
 Semoule / Epinards à la béchamel
 Fromage ou laitage
 Salade de fruits 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 - 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

Betteraves à la vinaigrette
Macédoine du pêcheur
Duo de saucissons
Boulgour au surimi vinaigrette

Crêpe au fromage
Cake salé
Tomate farcie au thon
Salade d'asperges et œuf

Tomates vinaigrette
Salade aux lardons
Melon
Assiette nordique

Pâté de campagne
Cervelas
Taboulé
Céleri râpé à la vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis à la carbonara
Paupiette de veau au cerfeuil
Macaronis / Mélange sauce basquaise

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)
Poisson du jour
Pommes de terre rôties / Panaché de haricots

Porc au thym
Poulet rôti
Semoule aux épices / Carottes

Poisson du jour sauce beurre blanc
Cordon façon bolognaise
Riz / Courgettes sautées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan au chocolat
Mousse au fromage blanc & Spéculoos
Amandine
Fruit frais

Fruit frais
Poire au sirop
Semoule au lait
Flan pâtissier

Muffin aux pépites
Tiramisu à la framboise
Ile flottante
Fruit frais

Fruit frais
Crumble
Mousse au miel & nougat

Betteraves à la vinaigrette
Macaronis à la carbonara
Fromage ou laitage
Flan au chocolat

Crêpe au fromage
Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)
Pommes de terre rôties / Panaché de haricots
Fromage ou laitage
Fruit frais

Tomates vinaigrette
Porc au thym
Semoule aux épices / Carottes
Fromage ou laitage
Muffin aux pépites

Pâté de campagne
Poisson du jour sauce beurre blanc
Riz / Courgettes sautées
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