



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

1er mai

Carottes râpées au citron



Concombre



Bruschetta

Salade d'asperges et œuf

Tomates vinaigrette



Salade aux lardons



Cake salé

Assiette nordique

Pâté de campagne

Cervelas

Taboulé

Céleri râpé à la vinaigrette



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Cordon bleu

Poisson du jour

Panaché de haricots/pommes de terre rôties

Porc au thym

Poulet rôti

Purée/carottes

Poisson du jour sauce crème

Paupiette de veau aux champignons

Riz/courgettes sautées

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fruit frais



Poire au sirop

Semoule au lait

Flan pâtissier

Muffin aux pépites

Tiramisu à la framboise

Ile flottante

Fruit frais



Compote de fruits

Cocktail de fruits

Crumble

Fruit frais



1er mai

Carottes râpées au citron

Cordon bleu

Panaché de haricots/pommes de terre rôties

Fromage ou laitage

Fruit frais

Tomates vinaigrette

Porc au thym

Purée/carottes

Fromage ou laitage

Muffin aux pépites

Pâté de campagne

Poisson du jour sauce crème

Riz/courgettes sautées

Fromage ou laitage

Compote de fruits



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

8 mai

Pommes de terre au poulet
Riz à la mexicaine
Mousse de poisson
Tomates mimosa 

Concombre à la vinaigrette 
Salade, croûtons & fromage 
Wrap de crudités 
Coquillettes au thon

Salade de fromage, tomates & jambon 
Betteraves à la vinaigrette
Rillettes
Sardines au citron

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poisson pané au citron
Brochette de volaille au lait de coco
Epinards à la crème/semoule aux épices

Rôti de porc au jus
Dos de lieu sauce crevettes
Riz/petits pois

Poulet à la Marocaine
Andouillette grillée
Ratatouille/blé Pilaf


PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Pêche melba
Tarte au citron
Mousse au chocolat

Entremets au chocolat
Liégeois
Chou à la crème
Cocktail de fruits

Roulé à la confiture
Cake au chocolat
Crème fermière
Fruit frais 

8 mai

Pommes de terre au poulet
Poisson pané au citron
Epinards à la crème/semoule aux épices
Fromage ou laitage
Fruit frais

Concombre à la vinaigrette
Rôti de porc au jus
Riz/petits pois
Fromage ou laitage
Entremets au chocolat

Salade de fromage, tomates & jambon
Poulet à la Marocaine
Ratatouille/blé Pilaf
Fromage ou laitage
Roulé à la confiture



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

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)
 Salade de pâtes au pesto
 Pâté de campagne
 Salade, fromage, jambon & tomates 

Pastèque 
 Concombre à la crème 
 Guacamole & Chips tortillas
 Œuf mimosa

Ascension

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue
 Chipolatas
 Carottes au cumin/riz


Boulettes de bœuf sauce au poivre
 Canette braisée au miel
 Frites/bâtonnière de légumes


PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fromage blanc aux framboises
 Gélifié au caramel
 Cookies au chocolat
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Cocktail de fruits
 Crème à la vanille
 Chou chantilly

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)
 Paupiette de dinde sauce barbecue
 Carottes au cumin/riz
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc aux framboises

Pastèque
 Boulettes de bœuf sauce au poivre
 Frites/bâtonnière de légumes
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Ascension



- 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 de betteraves aux pommes
Tomates et mozzarella
Chou-fleur sauce cocktail
Salade de riz, haricots rouges et légumes

Salade de concombre, oignons rouges & Edam
Champignons à la grecque
Saucisson sec
Toast au fromage de chèvre

Taboulé
Wrap au poulet
Pâté forestier
Salade verte, emmental & tomates

Melon
Râpé de courgettes au coulis de tomates
Crêpe au fromage
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille & ketchup
Julienne au beurre citronné
Haricots beurre/boullgour

Hachis parmentier
Sauté d'agneau
Salade verte
Purée

Lieu sauce au chorizo & poivrons
Rôti de porc aux pommes
Courgettes sautées/pennes

Sauté de porc au curry
Brochette de volaille marinée
Riz/tomates à la Provençale

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Donut
Muffin au cœur coulant
Fruit frais
Banane au chocolat

Gélatifié à la vanille
Crème dessert
Fruit frais
Cookies

Entremets au chocolat
Riz au lait
Fruit frais
Chausson aux pommes

Fruit frais
Crème brûlée
Blanc-manger
Salade de fruits frais

Salade de betteraves aux pommes
Nuggets de volaille & ketchup
Haricots beurre/boullgour
Fromage ou laitage
Donut

Salade de concombre, oignons rouges & Edam
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage ou laitage
Gélatifié à la vanille

Taboulé
Lieu sauce au chorizo & poivrons
Courgettes sautées/pennes
Fromage ou laitage
Entremets au chocolat

Melon
Sauté de porc au curry
Riz/tomates à la Provençale
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 - Etrellas
- * 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

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