



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



Code à saisir : 6425GEA