



LUNDI


MARDI


JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Émincé de champignons à la ciboulette
Terrine de saumon sauce cocktail
Piémontaise

Radis noir au vinaigre balsamique 
Toast au maquereau & citron
Rillettes & cornichons
Pommes de terre au thon tomate

Potage de légumes 
Céleri rémoulade
Craquelin forestier
Cervelas vinaigrette

Chou blanc au fromage 
Salade au Bleu, croûtons & noix 
Croque suisse
Sardines au citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

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

Boulettes de bœuf aux champignons
Cassolette de poisson
Trio de céréales / Haricots verts à l'ail

Jambon grillé à l'ananas
Veau marengo
Purée / Petits pois & carottes

Poisson sauce dieppoise
Filet de poulet sauce suprême
Semoule / Ratatouille

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
Donut
Tarte amandine aux poires
Fruit frais 

Fruit frais 
Cookies au chocolat
Faisselle au caramel
Pomme râpée au citron et au miel

Fromage blanc & copeaux
Entremets au praliné & Spéculoos
Millefeuille
Fruit frais 

Muffin aux pépites
Roulé à la confiture
Mousse au caramel & Carambar
Fruit frais 



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette
Sauté de porc aux abricots
Brocolis au beurre / Tortis
Fromage ou laitage
Mousse au chocolat

Radis noir au vinaigre balsamique
Boulettes de bœuf aux champignons
Trio de céréales / Haricots verts à l'ail
Fromage ou laitage
Fruit frais

Potage de légumes
Jambon grillé à l'ananas
Purée / Petits pois & carottes
Fromage ou laitage
Fromage blanc & copeaux

Chou blanc au fromage
Poisson sauce dieppoise
Semoule / Ratatouille
Fromage ou laitage
Muffin aux pépites

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

Émincé bicolore 
 Endives au chorizo 
 Terrine de légumes
 Salade de perles océane

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

2ème temps d'animation: le marché aux épices

Céleri rapé aux pommes 
 Betteraves & crème fouettée aux herbes
 Salade de pommes de terre, maïs et fromage
 Duo de saucissons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Mijoté de bœuf à la tomate
 Andouillette & sa crème de moutarde
 Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes

Pilon de poulet aux épices mexicaines
 Poisson du jour
 Frites / Céleri-branche au beurre

Dos de colin sauce aux crevettes
 Chili con carne
 Riz / Salsifis à la tomate
 Haricots rouges


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Pomme cuite
 Beignet au chocolat
 Flan nappé au caramel

Flan au caramel
 Fromage blanc aux framboises
 Gâteau bulgare & crème anglaise
 Fruit frais 

Cocktail de fruits
 Compote de fruits
 Charlotte aux pommes
 Fruit frais 

Émincé bicolore
 Mijoté de bœuf à la tomate
 Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Pamplemousse
 Pilon de poulet aux épices mexicaines
 Frites / Céleri-branche au beurre
 Fromage ou laitage
 Flan au caramel

2ème temps d'animation: le marché aux épices

Céleri rapé aux pommes
 Dos de colin sauce aux crevettes
 Riz / Salsifis à la tomate
 Fromage ou laitage
 Cocktail 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 - 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
 Endives au xnoix 

Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 
 Tartine chaude
 Salade verte, Edam et Gouda 
 Saucisson sec et cornichons

Salade de betteraves et fromage de brebis
 Chou façon piémontaise 
 Wrap au jambon
 Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 

Pamplemousse
 Œuf mayonnaise
 Terrine de légumes
 Crêpe au fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard
 Pintade au thym
 Salade verte 
 Pommes de terre vapeur

Bœuf façon thaï
 Calamars à la romaine
 Riz / Légumes du wok

Saucisse grillée
 Blanquette de veau aux champignons
 Lentilles cuisinées / Haricots beurre persillés
 Purée

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 
 Feuilleté à l'ananas & cannelle
 Poire pochée aux épices / Flan pâtissier
 Œufs au lait à la vanille

Riz au lait et coulis de fruits rouges
 Tarte aux pommes
 Fruit frais 
 Brioche

Fruit frais 
 Compote de pommes
 Kouign amann
 Cheese cake au kiwi

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

Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne
 Bœuf façon thaï
 Riz / Légumes du wok
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade de betteraves et fromage de brebis
 Saucisse grillée
 Lentilles cuisinées / Haricots beurre persillés
 Fromage ou laitage
 Riz au lait et coulis de fruits rouges

Pamplemousse
 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 - 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

Radis noir, pomme Granny & vinaigrette sauce soja 
 Pommes de terre au thon et petits pois
 Tortis au poulet et maïs
 Pâté forestier

La coleslaw 
 Salade de lardons, pommes et Comté 
 Coquille de poisson
 Pizza

Betteraves à l'orange
 Champignons à la bulgare
 Taboulé libanais
 Rillettes & cornichons

Rémoulade de céleri au cumin 
 Salade, dés de fromage, raisins secs et croûtons 
 Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons
 Surprise du chef

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel
 Brochette de volaille
 Semoule / Haricots verts sautés
 Flageolets à l'échalote

Émincé de dinde aux champignons
 Dos de lieu rôti
 Frites / Légumes sauce basquaise

Boulettes de bœuf sauce tomate
 Sauté d'agneau aux légumes
 Mini penne / 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
 Milk shake
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Poire Belle Hélène
 Gâteau au chocolat
 Compote de pomme & rhubarbe

Radis noir, pomme Granny & vinaigrette sauce soja
 Porc au caramel
 Semoule / Haricots verts sautés
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

La coleslaw
 Émincé de dinde aux champignons
 Frites / Légumes sauce basquaise
 Fromage ou laitage
 Yaourt aromatisé

Betteraves à l'orange
 Boulettes de bœuf sauce tomate
 Mini penne / Poêlée du chef
 Fromage ou laitage
 Chou à la crème

Rémoulade de céleri au cumin
 Merlu pané au citron
 Riz / Embeurrée de chou
 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 - 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

Champignons à la grecque
 Toast aux sardines & chiffonnade de salade 
 Riz au surimi et ciboulette
 Carottes râpées au citron 

Velouté de butternut
 Chou rouge, pomme Granny, fenouil & Mimolette 
 Tartine chaude
 Pâté de foie

Brocolis à la parisienne
 Mini pennes, olives & jambon
 Taboulé à l'orientale
 Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis sauce carbonara
 Aile de raie aux câpres
 Macaronis / Brocolis gratinés

Pilon de poulet sauce tex mex
 Bœuf aux carottes
 Boulgour / Petits pois à la française

Mijoté de porc au miel
 Cuisse de canette à l'échalote
 Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits

Dos de colin meunière
 Sauté de veau au fenouil
 Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices

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 noir & copeaux blancs

Fruit frais 
 Cake au citron
 Poire à la cannelle
 Panna cotta & Oréo

Fromage blanc fermier
 Flan pâtissier au chocolat
 Entremets au chocolat
 Fruit frais 

Muffin aux pépites
 Tiramisu
 Salade de fruits frais 
 Fruit frais 

Salade croquante au chou chinois à l'emmental
 Macaronis sauce carbonara
 Macaronis / Brocolis gratinés
 Fromage ou laitage
 Crème dessert à la vanille

Champignons à la grecque
 Pilon de poulet sauce tex mex
 Boulgour / Petits pois à la française
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Velouté de butternut
 Mijoté de porc au miel
 Haricots blancs au thym / Poêlée de navets confits
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc fermier

Brocolis à la parisienne
 Dos de colin meunière
 Pommes de terre vapeur / Carottes aux épices
 Fromage ou laitage
 Muffin aux pépites



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