



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 ciboulette
Terrine de saumon sauce cocktail
Piémontaise

Mousse de foie
Œuf mayonnaise
Chou rouge aux pommes
Céréales aux légumes croquants

Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Toast au maquereau et au citron
Rillettes et cornichons
Radis noir au vinaigre de riz

11 novembre

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce tomate
Sauté de porc aux abricots
Tortis / Brocolis au beurre

Duo de poissons sauce dieppoise
Escalope de poulet sauce suprême
Ratatouille / Semoule

Jambon braisé à l'ananas
Veau marenge
Haricots verts à l'ail / Trio de céréales

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
Fromage blanc
Tarte amandine aux poires
Fruit frais

Fruit frais
Pomme râpée au citron et au miel
Cookies au chocolat
Far breton

Moelleux aux pommes
Roulé au chocolat et noix de coco
Mousse au caramel & Carambar
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette
Nuggets de blé sauce tomate
Tortis / Brocolis au beurre
Fromage ou laitage
Mousse au chocolat

Mousse de foie
Duo de poissons sauce dieppoise
Ratatouille / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Crème de carottes à la Vache Qui Rit
Jambon braisé à l'ananas
Haricots verts à l'ail / Trio de céréales
Fromage ou laitage
Moelleux aux pommes

11 novembre



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

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles océane
Cake au chorizo
Terrine de légumes
Emincé bicolore 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Mijoté de boeuf à la tomate
Andouillette & sa crème de moutarde
Julienne de légumes / Blé cuisiné

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Tarte au chocolat
Pomme cuite et raisins confits
Donut

MARDI

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

Pilon de poulet aux épices mexicain
Merlu pané au citron
Frites / Céleri braisé

Fromage ou laitage

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

JEUDI

Potage de légumes
Carpaccio de betteraves & crème fouettée aux herbes
Salade de pommes de terre, maïs et fromage
Duo de saucissons

Rôti de porc aux pommes
Brochette de volaille
Gratin de chou-fleur / Pennes

Fromage ou laitage

Brownie
Tiramisu au café
Crème dessert
Fruit frais

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise
Macédoine de légumes
Chou blanc au fromage 
Salade de pâtes au thon

Chili con carne
Poisson du jour
Riz / Salsifis à la tomate

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits
Fruit frais 
Charlotte aux pommes
Crème brûlée



La proposition de menu équilibré !

Salade de perles océane
Mijoté de boeuf à la tomate
Julienne de légumes / Blé cuisiné
Fromage ou laitage
Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis
Pilon de poulet aux épices mexicain
Frites / Céleri braisé
Fromage ou laitage
Flan nappé au caramel

Potage de légumes
Rôti de porc aux pommes
Gratin de chou-fleur / Pennes
Fromage ou laitage
Brownie

Œuf dur mayonnaise
Chili con carne
Riz / Salsifis à la tomate
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)

Feuilleté au fromage
 Pâté de campagne
 Salade verte, Edam et Gouda 
 Céleri râpé à la moutarde à
 l'ancienne 

Crème de potimarron
 Chou façon piémontaise 
 Wrap au poulet
 Salade de betteraves et
 fromage de brebis

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
 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

Fruit frais 
 Milk shake au chocolat
 Quatre-quarts et crème
 anglaise
 Yaourt

Duo de fromage blanc et
 compote
 Chaussons aux pommes
 Fruit frais 
 Œufs au lait à la vanille

Riz au lait & coulis de fruits
 rouges
 Abricots melba
 Fruit frais 
 Brioche

Fruit frais 
 Marmelade de fruits
 Kouign amann
 Cheese cake

Carottes râpées au citron
 Gratin savoyard
 Salade verte
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Feuilleté au fromage
 Bœuf façon thaï
 Légumes du wok / Riz
 Fromage ou laitage
 Duo de fromage blanc et compote

Crème de potimarron
 Saucisse grillée
 Haricots beurre persillés / Purée
 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 - 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

Tortis au poulet et maïs
Endives au thon et aux petits pois
Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja 
Pâté forestier

Salade Coleslaw 
Salade de lardons, pommes et 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 surprise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Porc au caramel
Cordon bleu
Haricots verts sautés / Semoule

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

Boulettes de bœuf sauce tomate
Sauté d'agneau aux légumes
Poêlée du chef / Mini penne

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 pomme & rhubarbe



La proposition de menu équilibré !

Tortis au poulet et maïs
Porc au caramel
Haricots verts sautés / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Salade Coleslaw
Émincé de dinde aux champignons
Pommes rissolées / Légumes sauce basquaise
Fromage ou laitage
Yaourt aromatisé

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

Potage de légumes
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 - 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