

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette ☀️ Melon ☀️ Salade niçoise Museau vinaigrette	Pamplemousse Pommes de terre, cornichons, œufs et fromage Tarte aux légumes Rillettes de maquereaux	Courgettes râpées au curry ☀️ Salade de poulet, petits pois et tomates Toast au fromage de chèvre et miel Duo de saucissons	Melon ☀️ Avocat et cœur de palmier Cake aux légumes Salami et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé sauce au miel et moutarde Sauté de veau à la bohémienne Jeunes carottes / Purée sur place	Boulettes de bœuf façon basquaise Marmite de la mer Piperade / Tortis	Dos de colin meunière Navarin d'agneau Gratin de brocolis et mozzarella / Pommes vapeur persillées	Paëlla au poulet Merguez Riz paella / Poêllée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Cookie au chocolat Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches	Muffin au chocolat Gâteau au fromage blanc Crème dessert Fruit frais ☀️	Riz au lait et coulis de framboises Crème au caramel Fruit frais ☀️ Chou à la crème	Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits frais Tartelette au chocolat Glace
	Tomates à la vinaigrette Jambon grillé sauce au miel et moutarde Jeunes carottes / Purée sur place Fromage ou laitage Fruit frais	Pamplemousse Boulettes de bœuf façon basquaise Piperade / Tortis Fromage ou laitage Muffin au chocolat	Courgettes râpées au curry Dos de colin meunière Gratin de brocolis et mozzarella / Pommes vapeur persillées Fromage ou laitage Riz au lait et coulis de framboises	Melon Paëlla au poulet Riz paella / Poêllée du chef Fromage ou laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 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

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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



Code à saisir : 6425GEA

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Boullgour à la tomate et au basilic (boullgour libanais) ☀️  
Taboulé au surimi  
Tomates et maïs ☀️  
Salade brocolis mimosa

Concombre au fromage de brebis ☀️  
Salade d'artichaut et tomates  
Salade du pêcheur  
Rillettes au saumon

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc curry  
Pennes au poulet et copeaux de parmesan  
Toast au thon  
Cervelas vinaigrette

Tomates au fromage à l'huile d'olives ☀️  
Carottes aux raisins ☀️  
Entrée du chef  
Salade de blé au chorizo, emmental et coriandre

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Cordon bleu  
Andouillette et sa compotée d'oignons  
Haricots verts au beurre / Purée

Pâtes à la bolognaise  
Lieu rôti aux herbes  
Printanière de légumes

Fondant de porc aux champignons  
Paupiette de veau aux raisins  
Carottes aux herbes / Riz thaï

Brandade de poisson  
Emincé de dinde au paprika  
Salade verte ☀️  
Ratatouille / Semoule de de curcuma

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou laitage

Froamge ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

**DESSERTS**

Fruit frais ☀️  
Pêche Thabor  
Tarte Amandine  
Entremets au praline

Fromage blanc Oréo  
Poire façon Belle Hélène  
Gâteau bulgare  
Fruit frais ☀️

Cake au citron  
Far breton  
Carpaccio d'ananas  
Fruit frais ☀️

Compote  
Salade de fruits  
Rocher à la noix de coco  
Fruit frais ☀️

Boullgour à la tomate et au basilic (boullgour libanais)  
Cordon bleu  
Haricots verts au beurre / Purée  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Concombre au fromage de brebis  
Pâtes à la bolognaise  
Printanière de légumes  
Froamge ou laitage  
Fromage blanc Oréo

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc curry  
Fondant de porc aux champignons  
Carottes aux herbes / Riz thaï  
Fromage ou laitage  
Cake au citron

Tomates au fromage à l'huile d'olives  
Brandade de poisson  
Salade verte  
Fromage ou laitage  
Compote

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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



Code à saisir : 6425GEA


**LUNDI**



**MARDI**

**JEUDI**


**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Riz océane  
Cake aux légumes  
Chou-fleur mimosa  
Râpé de légumes 

Radis et beurre   
Taboulé  
Crêpe au fromage  
Salade de croûtons et lardons 

Semaine du goût : 1er temps d'animation

Carottes râpées   
Haricots verts au balsamique  
Sardines au citron sur toast  
Pizza

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Jambon grillé  
Aile de raie aux câpres  
Petits pois cuisinés / Boulgour

Bœuf aux olives  
Brochette de porc marinée  
Gratin de courgettes / Pommes de terre rôties

Couscous (poulet, merguez ou chipolata)  
Merguez  
Légumes du couscous / Semoule


**PRODUIT LAITIER**


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

**DESSERTS**

Fruit frais   
Tarte alsacienne  
Crème au caramel  
Liégeois au chocolat

Crème dessert  
Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe  
Forêt noire  
Fruit frais 

Fruit frais   
Crème normande  
Diplomate aux fruits rouges  
Compote crumble



La proposition de menu équilibré !

Riz océane  
Jambon grillé  
Petits pois cuisinés / Boulgour  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Radis et beurre  
Bœuf aux olives  
Gratin de courgettes / Pommes de terre rôties  
Fromage ou laitage  
Crème dessert

Semaine du goût : 1er temps d'animation

Carottes râpées  
Couscous (poulet, merguez ou chipolata)  
Légumes du couscous / Semoule  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**



**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

**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 du Désert et EARL des Ferrières à Vitré
- \* Les légumes : Sébastien Prel - Argentré du Plessis

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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



Code à saisir : 6425GEA


LUNDI



MARDI



JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette  
Macédoine du pêcheur  
Tomates et mozzarella   
Salade de haricots rouges, maïs et ananas

Tomates vinaigrette   
Champignons à la grecque  
Râôé de courgettes au coulis de tomates   
Tartine chaude au fromage

Salade de concombres, oignons rouges et Edam   
Salade verte, emmental et lardons   
Pâté forestier  
Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil

Oeuf mayonnaise  
Salade d'asperges, tomates et copeaux de parmesan   
Saucisson sec  
Perlines au surimi

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup  
Osso bucco  
Haricots beurre / Trio de céréales

Hachis parmentier  
Julienne au beurre citronné  
Salade verte / Endives braisées  
Purée

Lieu sauce au chorizo et poivrons  
Steak haché  
Courgettes sautées / Pennes

Sauté de porc au curry  
Poisson du jour  
Lentilles et riz / Tomates Provençale

PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
Tarte a citron meringuée  
Mousseline aux fruits  
Poire cuite aux épices

Flan nappé au caramel  
Crème dessert  
Fruit frais   
Cookies

Framboisier  
Tarte au chocolat  
Fruit frais   
Crème alsacienne aux poires

Fruit frais   
Pêches cuites aux amandes  
Flan à la noix de coco  
Compote de fruits de saison

Betteraves vinaigrette  
Nuggets de volaille et ketchup  
Haricots beurre / Trio de céréales  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Tomates vinaigrette  
Hachis parmentier  
Salade verte / Endives braisées  
Fromage ou laitage  
Flan nappé au caramel

Salade de concombres, oignons rouges et Edam  
Lieu sauce au chorizo et poivrons  
Courgettes sautées / Pennes  
Fromage ou laitage  
Framboisier

Oeuf mayonnaise  
Sauté de porc au curry  
Lentilles et riz / Tomates Provençale  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

 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

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

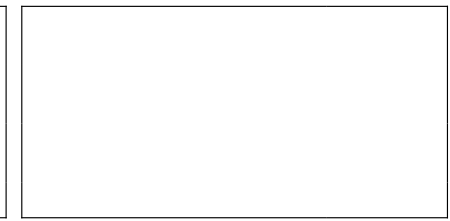
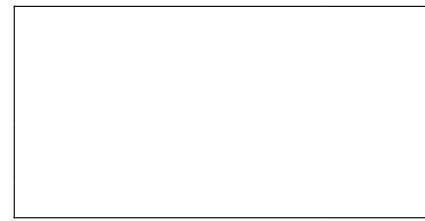
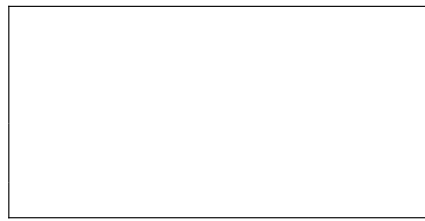
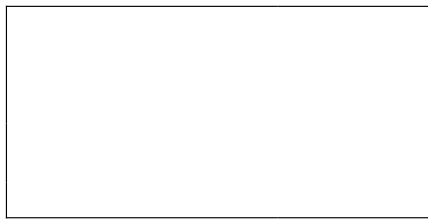
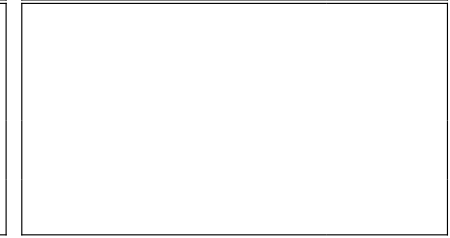
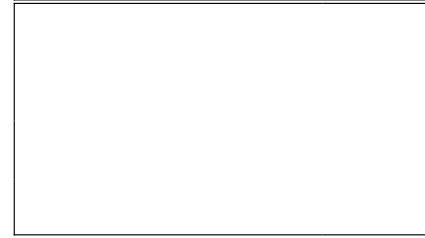
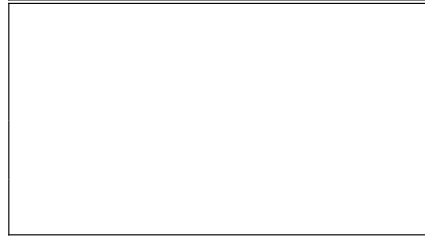
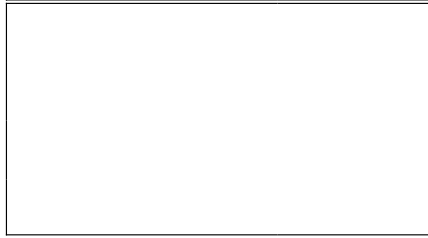
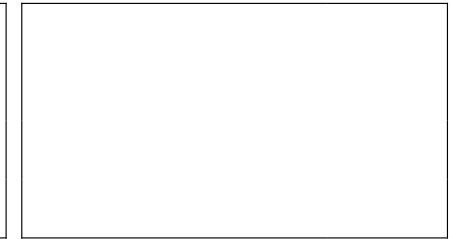
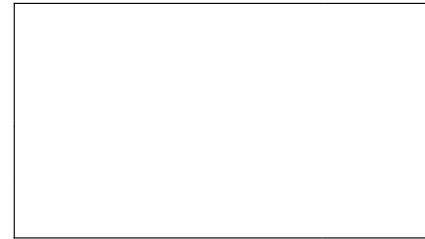
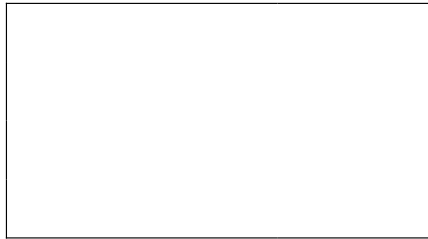
VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES


PRODUIT LAITIER

DESSERTS



La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 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



- 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--



La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 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

**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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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



Code à saisir : 6425GEA