

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.

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



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

Melon 
Bâtonnets de légumes sauce
au fromage blanc curry
Toast au fromage de chèvre
et chorizo
Surimi macédoine

Poulet rôti
Calamars à l'armoricaine
Gratin de courgettes / Frites

Fromage ou Laitage

Entremets au chocolat et
copeaux blancs
Yaourt aux fruits
Fruit frais 
Moelleux aux amandes

Melon
Poulet rôti
Gratin de courgettes / Frites
Fromage ou Laitage
Entremets au chocolat et copeaux blancs

Muffin au fromage de chèvre
Quiche aux légumes
Pamplemousse
Cervelas aux fines herbes

Filet de poisson au beurre
blanc
Jambon braisé
Chou-fleur gratiné à la
béchamel / Pennes

Fromage ou Laitage

Fruit frais 
Pomme cuite au caramel
Muffin au chocolat
Cocktail de fruits

Muffin au fromage de chèvre
Filet de poisson au beurre blanc
Chou-fleur gratiné à la béchamel / Pennes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette ☀️
Céleri aux pommes ☀️
Rosette
Farfalles au poulet

Taboulé
Riz aux légumes sombrero
Terrine de poisson
Tomates mimosa ☀️

Pastèque ☀️
Salade de melon / Radis ☀️
Wraps de crudités ☀️
Sardines au citron

Râpé de carottes et courgettes, fromage blanc et curcuma ☀️
Salade au Bleu et aux noix ☀️
Rillettes
Pommes de terre au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée
Steak de thon basquaise
Purée / Légumes basquaise

Poisson pané
Brochette de volaille marinée
Epinards à la crème / Pâtes

Poulet rôti à la Marocaine
Bourguignon
Ratatouille / Boulgour

Rôti de porc à la diable
Dos de lieu au citron
Riz / Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Crème dessert
Fromage blanc
Crumble aux pain d'épices
Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️
Pêche melba
Tarte au citron
Mousse au chocolat

Brownies
Cake aux fruits confits
Faisselle au caramel au beurre salé
Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️
Muffin
Liégeois au chocolat
Cocktail de fruits

Concombre vinaigrette
Saucisse grillée
Purée / Légumes basquaise
Fromage ou laitage
Crème dessert

Taboulé
Poisson pané
Epinards à la crème / Pâtes
Fromage ou laitage
Fruit frais

Pastèque
Poulet rôti à la Marocaine
Ratatouille / Boulgour
Fromage ou laitage
Brownies

Râpé de carottes et courgettes, fromage blanc et curcuma
Rôti de porc à la diable
Riz / Poêlée du chef
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 - 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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Taboulé de chou-fleur
Mimosa
Duo de saucissons
Boulgour au surimi et
vinaigrette

Pâté de campagne
Mortadelle
Tomate farcie au thon
Salade d'asperges et œuf

Tomates au fromage de brebis
Salade aux lardons
Gougères
Assiette Nordique

Pépinettes de poulet au chorizo
Bruschetta aux légumes
Maquereau à la moutarde
Céleri râpé

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis à la carbonara
Paupiette de veau au fenouil
Macaronis
Tomates Provençale

Emincé de dinde à la Normande (crème et champignons)
Poisson du jour
Panaché de haricots / Purée

Porc au caramel
Pintade aux abricots
Pommes de terre rôties / Poêlée campagnarde

Poisson du jour sauce aurore
Boulettes de bœuf sauce tomate
Crumble de courgettes / Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits
Mousse au fromage blanc et Spéculoos
Amandine
Fruit frais

Fruit frais
Poire au sirop
Semoule au lait
Flan pâtissier

Ile flottante
Milk shake à la banane
Crumble aux fruits
Fruit frais

Gâteau aux pommes
Financier pistache et framboises
Mousse miel et nougat
Fruit frais

Betteraves vinaigrette
Macaronis à la carbonara
Macaronis
Fromage ou laitage
Velouté aux fruits

Pâté de campagne
Emincé de dinde à la Normande (crème et champignons)
Panaché de haricots / Purée
Fromage ou laitage
Fruit frais

Tomates au fromage de brebis
Porc au caramel
Pommes de terre rôties / Poêlée campagnarde
Fromage ou laitage
Ile flottante

Pépinettes de poulet au chorizo
Poisson du jour sauce aurore
Crumble de courgettes / Riz
Fromage ou laitage
Gâteau aux pommes

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



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs vinaigrette au balsamique
Champignons à la crème de citron
Saucisson à l'ail
Riz à l'avocat, ananas et crevettes



Concombre sauce bulgare



Gaspaccho de tomates

Endives au jambon et fromage



Salade de boulgour à l'indienne

Melon



Mousse d'avocat et tortillas

Salade de blé aux crevettes

Pain de thon

Rillettes et cornichons

Quiche à la tomate et au fromage de chèvre
Salade, emmental, jambon et maïs



Pastèque / Tomates et fromage de brebis



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille sauce fromage blanc aux herbes
Cuisse de canette mexicaine
Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons

Bœuf à la provençale

Paupiette de veau à la crème

Petits pois à la Bretonne / Semoule du couscous

Filet de dinde sauce Colombo

Filet de lieu

Salsifis persillés / Frites

Dos de lieu au cumin

Sauté de porc au caramel

epinards à la béchamel / Pennes au beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitgae

Fromage ou laitgae

Fromage ou laitgae

Fromage ou laitgae

DESSERTS

Fruit frais
Moelleux aux abricots
Crème fermière et compotée de rhubarbe
Ile flottante



Beignet

Pomme cuite sur pain d'épices

Soupe de fruits rouges

Fruit frais



Entremets au chocolat

Crème brûlée

Fruit frais



Tarte aux fruits frais

Fruit frais



Salade de fruits frais



Tiramisu

Œufs au lait

Carottes râpées, maïs vinaigrette au balsamique
Nuggets de volaille sauce fromage blanc aux herbes
Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons
Fromage ou laitgae
Fruit frais

Concombre sauce bulgare
Bœuf à la provençale
Petits pois à la Bretonne / Semoule du couscous
Fromage ou laitgae
Beignet

Melon
Filet de dinde sauce Colombo
Salsifis persillés / Frites
Fromage ou laitgae
Entremets au chocolat

Rillettes et cornichons
Dos de lieu au cumin
epinards à la béchamel / Pennes au beurre
Fromage ou laitgae
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



Code à saisir : 6425GEA

	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



Code à saisir : 6425GEA