

## LUNDI


## MARDI


## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Tortis aux légumes et au maïs

Endives au thon et aux petits pois 

Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja 


Pâté forestier

Betteraves à la vinaigrette

Salade de lardons, pommes et Comté 

Coquille de poisson

Pizza


La Coleslaw 

Champignons à la bulgare

Pommes de terre, saucisse de strasbourg et oignons

Entrée du chef

Potage


Rémoulade de céleri au cumin 

Taboulé libanais

Rillettes et cornichons

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Emincé de volaille à la Normande

Boulettes de bœuf sauce tomate 

Poêlée du chef / Semoule aux épices

Jambon grillé

Dos de lieu rôti

Frites / Légumes sauce basquaise

Bœuf braisé

Sauté d'agneau aux légumes


Petits pois / Coquillettes

Merlu pané au citron

Paupiette de veau au jus

Riz / Embeurrée de chou

## 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

Tortis aux légumes et au maïs

Emincé de volaille à la Normande

Poêlée du chef / Semoule aux épices

Fruit frais

Betteraves à la vinaigrette

Jambon grillé

Frites / Légumes sauce basquaise

Yaourt aromatisé

La Coleslaw

Bœuf braisé

Petits pois / Coquillettes

Chou à la crème

Potage

Merlu pané au citron

Riz / Embeurrée de chou

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigre balsamique ☀️ Endives au fromage & vinaigrette au miel ☀️ Salade de pommes de terre au thon Panaché de saucissons	Riz au surimi & ciboulette Toast aux rillettes Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️	Velouté de butternut Duo de chou rouge et pommes Granny ☀️ Tartine chaude Pâté de foie	Betteraves à la vinaigrette Mini penne, olives et jambon Taboulé à l'orientale Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Aile de raie aux câpres Macaronis / Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce au poivre Julienne de légumes / Boulgour	Mijoté de porc au miel Cuisse de canette à l'échalote Riz / Poêlée de navets confits	Poisson gratiné Paupiette de veau Purée de potiron / Pommes de terre rôties
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat	Fruit frais ☀️ Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta & Oréo	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Pudding aux fruits confits Fruit frais ☀️	Marbré Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️
	Râpé de légumes au vinaigre balsamique Macaronis à la carbonara Macaronis / Brocolis gratinés Crème dessert à la vanille	Riz au surimi & ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de légumes / Boulgour Fruit frais	Velouté de butternut Mijoté de porc au miel Riz / Poêlée de navets confits Entremets au chocolat	Betteraves à la vinaigrette Poisson gratiné Purée de potiron / Pommes de terre rôties Marbré



**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	Carottes râpées au citron ☀️ Cake au fromage de chèvre et chorizo Pêche au thon Verrine de betteraves et crème fouettée	Emincé de champignons à la crème de jambon Crêpe au fromage Andouille Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Potage de légumes Chicken salade ☀️ Pizza Quinoa aux légumes croquants	Chou chinois au fromage ☀️ Brocolis à la vinaigrette Salade de blé au jambon Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Brochette de volaille Haricots panachés / Riz	Hachis parmentier Sauté d'agneau au jus Salade verte ☀️ Céleri branché au beurre / Purée	Marée du jour Escalope à la crème Pennes / Epinards à la crème	Couscous Merguez Légumes du couscous / Semoule
DESSERTS	Fruit frais ☀️ Cake aux fruits confits Cocktail de fruits Entremets au café & crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais ☀️ Fondant au chocolat	Flan à la vanille Far breton Fruit frais ☀️ Crème brûlée	Fruit frais ☀️ Tarte à l'orange meringuée Crème normande Entremets à la vanille
	Carottes râpées au citron Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés / Riz Fruit frais	Emincé de champignons à la crème de jambon Hachis parmentier Salade verte Fromage blanc aux Spéculoos	Potage de légumes Marée du jour Pennes / Epinards à la crème Flan à la vanille	Chou chinois au fromage Couscous Légumes du couscous / Semoule Fruit frais

**MOVE** your plate  
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	Salade de riz, petits pois, maïs, vinaigrette Lentilles vertes et lardons Cervelas aux fines herbes Toast au fromage de chèvre	Chou blanc au jambon et au fromage ☀️ Carottes râpées ☀️ Œuf mimosa Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz ☀️	Repas de Noël	Endives, salade au Gouda et croûtons ☀️ Salade au Bleu ☀️ Rillettes de poisson Thaï Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boudin noir aux pommes Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges / Purée de pommes de terre	Pennes à la bolognaise Filet de julienne au citron Endives braisées / Pennes		Portion de poisson blanc Cuisse de canette braisée Riz / Fondue de poireaux
DESSERTS	Flan au chocolat Pot de crème à la vanille Barre bretonne Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Liégeois Cocktail de fruits Millefeuille au caramel		Fruit frais ☀️ Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Compote
	Salade de riz, petits pois, maïs, vinaigrette Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges / Purée de pommes de terre Flan au chocolat	Chou blanc au jambon et au fromage Pennes à la bolognaise Endives braisées / Pennes Fruit frais	Repas de Noël	Endives, salade au Gouda et croûtons Portion de poisson blanc Riz / Fondue de poireaux 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES


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


Code à saisir : 6425GEA