

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes & vinaigrette balsamique
Endives au fromage, vinaigrette au miel
Salade de pommes de terre au thon
Panaché de saucissons



Riz au surimi et ciboulette
Toast aux rillettes
Champignons à la grecque
Carottes râpées au citron



Velouté de butternut
Duo de chou rouge & pomme Granny
Tartine chaude
Pâté de foie



Taboulé à l'orientale
Riz, olives et jambon
Betteraves à la vinaigrette
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Macaronis à la carbonara
Aile de raie aux câpres
Brocolis gratinés/macaronis

Pilon de poulet sauce tex mex
Steak haché sauce au poivre
Julienne de légumes/boullgour

Mijoté de porc au miel
Cuisse de canard à l'échalote
Riz/poêlée de carottes confites et navets

Poisson gratiné
Boulettes 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
Muffin aux fruits confits
Fruit frais



Crêpe pour la Chandeleur
Tiramisu
Salade de fruits frais
Fruit frais



Râpé de légumes & vinaigrette balsamique
Macaronis à la carbonara
Crème dessert à la vanille

Riz au surimi et ciboulette
Pilon de poulet sauce tex mex
Julienne de légumes/boullgour
Fruit frais

Velouté de butternut
Mijoté de porc au miel
Riz/poêlée de carottes confites et navets
Entremets au chocolat

Taboulé à l'orientale
Poisson gratiné
Purée de potiron/pommes de terre rôties
Crêpe pour la Chandeleur

MOI
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

Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Cake au fromage de chèvre et chorizo
Pêche au thon
Verrine de betteraves & crème fouettée

Carottes râpées aux épices
Emincé de champignons à la crème de jambon
Andouille
Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges

Potage de légumes
Chicken salad'
Pizza
Quinoa aux légumes croquants

Chou chinois à l'emmental
Brocolis à la vinaigrette
Salade de blé au jambon
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco
Sauté d'agneau à l'ail confit
Haricots panachés/riz

Hachis parmentier
Brochette Orientale
Salade verte
Purée/céleri banche au beurre

Marée du jour
Cordon bleu
Tortis/épinards à la crème

Couscous au pilon de poulet
Merguez
Semoule/légumes du couscous

DESSERTS

Fruit frais
Cake aux fruits confits
Cocktail de fruits
Entremets au café & crème fouettée au cacao

Fromage blanc aux Spéculoos
Semoule au lait
Fruit frais
Fondant au chocolat

Far aux pommes
Muffin au chocolat
Fruit frais
Crème brûlée

Fruit frais
Tarte à l'orange meringuée
Crème normande
Milk shake

MOI
Your plate
La proposition de menu équilibré !

Crêpe au fromage

Sauté de volaille au lait de coco

Haricots panachés/riz

Fruit frais

Carottes râpées aux épices

Hachis parmentier

Salade verte

Fromage blanc aux Spéculoos

Potage de légumes

Marée du jour

Tortis/épinards à la crème

Far aux pommes

Chou chinois à l'emmental

Couscous au pilon de poulet

Semoule/légumes du couscous

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 de riz, petits pois,
maïs & vinaigrette
Lentilles vertes & saumon
fumé
Cervelas aux fines herbes
Toast au fromage de
chèvre

Chou blanc au jambon et
fromage
Carottes râpées
Œuf mimosa
Piémontaise

Potage de potimarron
Salade de cœurs de palmiers,
maïs épis & pousses de soja
Entrée chaude
Betteraves à l'orange

Endives, salade, Gouda et
croûtons
Salade au Bleu
Rillettes de poisson thaï
Pommes de terre &
vinaigrette à l'échalote

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille
Boudin noir aux pommes
Fricassée de carotest
jaunes et
oranges/pommes de terre
vapeur

Pennes sauce bolognaise
Filet de julienne au citron
Endives braisées/pennes

Duo de chipolata & merguez
Paupiette de veau
Chou-fleur/semoule

Filet de poisson aux petits
légumes
Cuisse de canette braisée
Riz/fondue de poireaux

DESSERTS

Fruit frais
Barre bretonne
Yaourt velouté/Cookies au
chocolat
Pot de crème à la vanille

Donut
Mille feuille au caramel
Fruit frais
Cocktail de fruits exotiques

Riz au lait et copeaux de
chocolat
Crème fermière aux fruits
Crumble
Fruit frais

Fruit frais
Liégeois
Chou au chocolat
Compote de fruits

Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette
Nuggets de volaille
Fricassée de carotest jaunes et
oranges/pommes de terre vapeur
Fruit frais

Chou blanc au jambon et fromage
Pennes sauce bolognaise
Donut

Potage de potimarron
Duo de chipolata & merguez
Chou-fleur/semoule
Riz au lait et copeaux de chocolat

Endives, salade, Gouda et croûtons
Filet de poisson aux petits légumes
Riz/fondue de poireaux
Fruit frais

MOI
pour
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 - 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





HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

DESSERTS

LUNDI

Carottes râpées à l'orange 

Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) 

Mousse de thon & ciboulette

Haricots rouges, ananas & maïs

Merlu pané sauce au citron

Tajine d'agneau

Semoule/julienne de légumes

Flan nappé au caramel

Fromage blanc stracciatella

Duo de pomme & poire au four à la cannelle

Fruit frais 

Carottes râpées à l'orange

Merlu pané sauce au citron

Semoule/julienne de légumes

Flan nappé au caramel

MARDI

Velouté de légumes

Betteraves vinaigrette

Blé exotique

Macédoine de légumes au thon

Paupiette de veau

Poulet sauce Tandoori

Riz/haricots beurre

Fruit frais 

Crème mousseline à l'abricot

Grillé à l'ananas

Rocher à la noix de coco

Velouté de légumes

Paupiette de veau

Riz/haricots beurre

Fruit frais

JEUDI

Animation Berne - Suisse

Animation Berne - Suisse

VENDREDI

Céleri mimosa 

Haricots verts au vinaigre balsamique

Rillettes

Taboulé à la menthe fraîche

Gratin de poisson aux crevettes

Rôti de porc au thym

Purée de butternut/pommes de terre rôties

Gâteau aux pommes

Financier

Entremets à la vanille, chantilly & caramel au beurre salé

Fruit frais 

Céleri mimosa

Gratin de poisson aux crevettes

Purée de butternut/pommes de terre rôties

Gâteau aux pommes





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				
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 - Etreles
* 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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.