



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Terrine aux légumes
Pêches au thon
Chou-fleur vinaigrette

Carottes râpées vinaigrette ☀️
Salade verte, Edam et Gouda ☀️
Tartine d'andouille et pommes
Flan de brocolis au coulis de tomates

Salade de haricots verts au thon
Asperges, œuf et tomates
Œuf mayonnaise
Cake au jambon

Radis noir et pommes, vinaigrette au curry ☀️
Salade coleslaw ☀️
Pizza
Haricots verts au basilic

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon braisé
Sauté d'agneau
Haricots panachés / Riz

Hachis parmentier
Escalope à la crème
Salade verte ☀️
Carottes au jus

Couscous
Langue de bœuf ravigote
Légumes du couscous / Semoule

Poisson aux petits légumes
Steak haché
Pommes de terre / Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️
Beignet au chocolat
Gaufre / Vénus à l'abricot
Cocktail de fruits

Fromage blanc aux Spéculoos
Gâteau de Savoie
Fruit frais ☀️
Compote de pommes et banane

Fruit frais ☀️
Riz au lait / Pêche Melba
Framboisier
Entremets Normand

Roulé à la confiture
Tarte aux pommes
Fruit frais ☀️
Crème brûlée

Crêpe au fromage
Jambon braisé
Haricots panachés / Riz
Fromage ou laitage
Fruit frais

Carottes râpées vinaigrette
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage ou laitage
Fromage blanc aux Spéculoos

Salade de haricots verts au thon
Couscous
Légumes du couscous / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Radis noir et pommes, vinaigrette au curry
Poisson aux petits légumes
Pommes de terre / Epinards à la crème
Fromage ou laitage
Roulé à la confiture



La proposition de menu équilibré !



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 - Etréles
- * 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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



La proposition de menu équilibré !

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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



La proposition de menu équilibré !

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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



Betteraves en vinaigrette
Salade de haricots verts au vinaigre balsamique
Oeuf sauce gribiche
Pâté de campagne

Jambon grillé
Sauté de volaille sauce suprême
Purée / Petits pois à la française

Fromage ou laitage

Fruit frais 
Crème au caramel
Barre bretonne
Beignet au chocolat

Tomates et mozzarella
Salade, ananas, pommes et noix 
Toast au fromage de chèvre et chorizo
Surimi et macédoine de légumes

Chili con carne
Rôti de porc à la diable
Bâtonnière de légumes
Riz

Fromage ou laitage

Entremets au chocolat
Yaourt aux fruits
Fruit frais 
Moelleux aux amandes

Cake aux légumes
Quiche aux légumes
Rillettes de poisson
Cervelas aux fines herbes

Filet de poisson à l'oseille
Pilon de poulet à l'estragon
Mini penne / Gratin de chou-fleur

Fromage ou laitage

Cocktail de fruits
Pomme cuite au caramel
Fruit frais 
Brownie

Betteraves en vinaigrette
Jambon grillé
Purée / Petits pois à la française
Fromage ou laitage
Fruit frais

Tomates et mozzarella
Chili con carne
Bâtonnière de légumes
Fromage ou laitage
Entremets au chocolat

Cake aux légumes
Filet de poisson à l'oseille
Mini penne / Gratin de chou-fleur
Fromage ou laitage
Cocktail de fruits



La proposition de menu équilibré !

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

Concombre vinaigrette 
 Céleri aux pommes 
 Andouille et cornichons
 Farfalles au poulet

Salade de blé et surimi
 Pommes de terre aux légumes sombrero
 Terrine de poisson
 Salade de tomates et œuf haché

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates 
 Melon
 Radis 
 Sardines au citron

Salade, jambon, fromage et tomates 
 Salade au Bleu, lardons et noix 
 Rillettes
 Pommes de terre au thon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée
 Steak de thon sauce basquaise
 Purée / Tomates à la provençale

Filet de merlu pané
 Pintade aux abricots
 Pâtes / Gratin de courgettes

Bœuf au paprika
 Nuggets de volaille
 Semoule / Poêlée du chef

Pilon de poulet sauce tex mex
 Filet de lieu
 Riz / Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Fromage blanc / Tartelette au chocolat
 Mousse au chocolat
 Crumble au pain d'épices

Mousseline à l'abricot
 Fruit frais 
 Clafoutis aux pommes
 Pêche melba

Fruit frais 
 Roulé à la confiture
 Liégeois au chocolat
 Cocktail de fruits

Gâteau au chocolat
 Gaufre
 Faisselle au caramel au beurre salé
 Fruit frais 



La proposition de menu équilibré !

Concombre vinaigrette
 Saucisse grillée
 Purée / Tomates à la provençale
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade de blé et surimi
 Filet de merlu pané
 Pâtes / Gratin de courgettes
 Fromage ou laitage
 Mousseline à l'abricot

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates
 Bœuf au paprika
 Semoule / Poêlée du chef
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Salade, jambon, fromage et tomates
 Pilon de poulet sauce tex mex
 Riz / Ratatouille
 Fromage ou laitage
 Gâteau au chocolat

 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

