



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

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates et fromage de brebis sauce vinaigrette  
Taboulé de chou-fleur mimosa  
Duo de saucissons  
Riz au surimi vinaigrette

Oeuf mayonnaise  
Pâté de campagne  
Tomate farcie au thon  
Asperges, œuf et tomates

Macédoine de légumes  
Salade aux lardons  
Craquelin forestier  
Assiette nordique

Céleri râpé  
Riz au thon  
Maquereau à la moutarde  
Pomelo

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara  
Sauté de veau aux olives  
Haricots plats  
Pâtes

Emincé de dinde à la crème  
Poisson du jour  
Purée / Printanière de légumes

Mijoté de porc à la moutarde  
Paupiette de veau  
Pommes de terre rôties / Epinards à la crème  
Salade verte

Dos de colin rôti  
Boulettes de bœuf à la provençale  
Boullgour / Carottes au jus

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits  
Liégeois  
Donut / Amandine  
Fruit frais

Fruit frais  
Poire au sirop  
Semoule au lait  
Flan pâtissier

Entremets au chocolat  
Ile flottante  
Crumble aux fruits  
Fruit frais

Muffin aux pépites  
Chou à la crème  
Mousse au miel et nougat  
Fruit frais

Tomates et fromage de brebis sauce vinaigrette  
Pâtes à la carbonara  
Haricots plats  
Fromage ou laitage  
Velouté aux fruits

Oeuf mayonnaise  
Emincé de dinde à la crème  
Purée / Printanière de légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Macédoine de légumes  
Mijoté de porc à la moutarde  
Pommes de terre rôties / Epinards à la crème  
Fromage ou laitage  
Entremets au chocolat

Céleri râpé  
Dos de colin rôti  
Boullgour / Carottes au jus  
Fromage ou laitage  
Muffin aux pépites



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 - 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

Carottes râpées et maïs   
 Champignons à la crème  
 Saucisson à l'ail  
 Riz à l'avocat, ananas et crevettes 

Salade César   
 Chou-fleur à la vinaigrette  
 Roulé au jambon et fromage  
 Pâtes au surimi

Concombre sauce bulgare   
 Betteraves mimosa  
 Salade de blé aux crevettes  
 Pain au thon

Rillettes et cornichons  
 Tarte à la tomate et fromage de chèvre  
 Salade, fromage, jambon et maïs   
 Pastèque

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de canette à la mexicaine  
 Cordon bleu  
 Tortis / Céleri braisé

Bœuf à la provençale  
 Duo de chipolata et merguez  
 Purée / Petits pois

Poulet rôti  
 Sauté de porc au caramel  
 Frites / Salsifis à la tomate

Poisson du jour  
 Steak haché  
 Semoule / Poêlée du chef

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais   
 Crème dessert / Cookies au chocolat  
 Fromage blanc aux framboises  
 Gaufre

Beignet  
 Pomme cuite sur pain d'épices  
 Soupe de fruits rouges  
 Fruit frais 

Ile flottante  
 Yaourt  
 Crème brûlée maison / Fruit frais   
 Tarte aux fruits frais

Fruit frais   
 Salade de fruits frais   
 Tiramisu  
 Entremets

Carottes râpées et maïs  
 Cuisse de canette à la mexicaine  
 Tortis / Céleri braisé  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Salade César  
 Bœuf à la provençale  
 Purée / Petits pois  
 Fromage ou laitage  
 Beignet

Concombre sauce bulgare  
 Poulet rôti  
 Frites / Salsifis à la tomate  
 Fromage ou laitage  
 Ile flottante

Rillettes et cornichons  
 Poisson du jour  
 Semoule / Poêlée du chef  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais



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 - 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

Betteraves en vinaigrette  
Concombre  
Salade niçoise  
Museau à la vinaigrette



Râpé de courgettes et carottes au curry  
Salade, ananas, noix et pommes  
Pissaladière  
Rillettes de maquereaux



Salade verte, Edam et Gouda  
Tomates et mozzarella  
Cake aux légumes  
Duo de saucissons



Salade de poulet, petits pois et tomates  
Salade piémontaise  
Toast de fromage de chèvre  
Salami et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé sauce charcutière  
Sauté de veau  
Lentilles au jus / Julienne de légumes  
Boulgour

Boulettes de bœuf  
Marmite de la mer  
Purée / Poêlée de légumes

Poisson meunière  
Brochette de volaille à l'orientale  
Riz / Haricots panachés

Filet de dinde aux pommes  
Steak haché sauce au poivre  
Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais  
Entremets à la vanille  
Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches  
Tartelette au chocolat



Riz au lait  
Gâteau au fromage blanc  
Crème dessert  
Fruit frais



Fruit frais  
Cocktail de fruits frais  
Tarte aux pommes  
Glace



Clafoutis  
Crème au caramel  
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Betteraves en vinaigrette  
Jambon grillé sauce charcutière  
Lentilles au jus / Julienne de légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Râpé de courgettes et carottes au curry  
Boulettes de bœuf  
Purée / Poêlée de légumes  
Fromage ou laitage  
Riz au lait

Salade verte, Edam et Gouda  
Poisson meunière  
Riz / Haricots panachés  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

Salade de poulet, petits pois et tomates  
Filet de dinde aux pommes  
Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella  
Fromage ou laitage  
Clafoutis



**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

Melon  
Boullgour, tomates et basilic  
Taboulé au surimi  
Salade de brocolis et cœurs de palmier



Concombre et fromage de brebis  
Tomates à l'Antiboise  
Chou blanc aux lardons  
Rillettes au saumon



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille  
Andouillette  
Purée / Haricots verts

Pâtes à la bolognaise  
Dos de colin rôti au lard  
Brunoise de légumes  
Pâtes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat  
Pêche Thabor  
Beignet  
Fruit frais



Fruit frais  
Poire Belle-Hélène  
Gâteau bulgare  
Entremets à la vanille



La proposition de menu équilibré !

Melon  
Viennoise de volaille  
Purée / Haricots verts  
Fromage ou laitage  
Mousse au chocolat

Concombre et fromage de brebis  
Pâtes à la bolognaise  
Brunoise de légumes  
Fromage ou laitage  
Fruit frais

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

