



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
Endives au fromage
Terrine de poisson
Piémontaise

Œuf mayonnaise
Pâté de foie
Chou rouge aux pommes
Asperges, œuf et tomates

Endives, pommes et croûtons
Salade aux lardons
Craquelin sauce Bechamel
Assiette Nordique

Chou blanc à la japonaise
Toast aux sardines et salade verte
Céleri aux pommes
Riz au thon томатé

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu
Cuisse de poulet
Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis

Duo de poissons sauce dieppoise
Sauté de porc au caramel
Ratatouille / Semoule

Jambon braisé à l'ananas
Veau Marengo
Purée / Julienne de légumes

Goulash
Tortis au saumon
Haricots verts / Tortis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat
Entremets à la vanille
Amandine
Fruit frais

Fruit frais
Poire au chocolat
Faisselle au caramel
Far breton

Fromage blanc
Entremets au praliné
Tarte au crumble
Fruit frais

Clafoutis aux pommes
Moelleux aux amandes
Mousse au miel et nougat
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette
Cordon bleu
Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis
Fromage ou laitage
Mousse au chocolat

Œuf mayonnaise
Duo de poissons sauce dieppoise
Ratatouille / Semoule
Fromage ou laitage
Fruit frais

Endives, pommes et croûtons
Jambon braisé à l'ananas
Purée / Julienne de légumes
Fromage ou laitage
Fromage blanc

Chou blanc à la japonaise
Goulash
Haricots verts / Tortis
Fromage ou laitage
Clafoutis aux pommes

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

Céleri aux pommes
Pamplemousse
Terrine de légumes
Riz à l'ananas et avocat

Salade verte, Edam et Gouda
Emincé bicolore
Salade de pâtes et thon
Oeuf sauce gribiche

Saucissons panachés
Rillettes
Chou rouge aux raisins
Salade de pommes de terre,
thon et tomates / Salade de
vitelotte

Salade de perles océane
Riz Niçois
Betteraves vinaigrette
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Boulettes de bœuf
Andouillette sauce
moutarde
Frites / Chou braisé

Rôti de porc à la dijonnaise
Coq au vin
Julienne de légumes /
Semoule

Paëlla
Côte de porc sauce aux
champignons
Riz / Salsifis à la tomate

Filet de merlu pané au citron
Pâtes à la bolognaise
Gratin de chou-fleur / Pennes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Pomme cuite
Gâteau Bulgare
Yaourt aromatisé

Beignet
Tartelette crumble
Fromage blanc aux
framboises
Fruit frais

Compote
Fruit frais
Banane abricotine au chocolat
Royal à la menthe et chocolat

Yaourt aux fruits
Crème dessert
Tiramisu
Fruit frais

Céleri aux pommes
Boulettes de bœuf
Frites / Chou braisé
Fromage ou laitage
Fruit frais

Salade verte, Edam et Gouda
Rôti de porc à la dijonnaise
Julienne de légumes / Semoule
Fromage ou laitage
Beignet

Saucissons panachés
Paëlla
Riz / Salsifis à la tomate
Fromage ou laitage
Compote

Salade de perles océane
Filet de merlu pané au citron
Gratin de chou-fleur / Pennes
Fromage ou laitage
Yaourt aux 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6425GEA



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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
 Champignons à la Grecque
 Salade verte, Edam et Gouda
 Toast au chorizo et fromage de chèvre

Mousse de foie
 Museau et pommes de terre
 Chou à la hongroise
 Céleri rémoulade


Chou blanc à l'emmental
 Piémontaise aux pommes Granny
 Quiche
 Salami

Crêpe au fromage
 Poisson à la Parisienne
 Lentilles corail au poulet
 Pamplemousse

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée
 Cuisse de pintade au thym
 Purée / Poêlée Méridionale

Pot au feu
 Calamars à la romaine
 Légumes du pot au feu
 Riz Créole

Sauté de poulet 
 Blanquette de veau
 Pâtes / Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés
 Paupiette de veau à la crème
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
 Crumble aux fruits
 Quatre-quarts et crème anglaise
 Compote

Fromage blanc
 Milk shake maison
 Feuilleté à l'ananas
 Fruit frais

Riz au lait
 Pâtissière à l'abricot
 Fruit frais
 Gâteau fait maison

Fruit frais
 Cocktail de fruits
 Rose des sables
 Panna cotta



La proposition de menu équilibré !

Carottes râpées
 Saucisse grillée
 Purée / Poêlée Méridionale
 Fromage ou laitage
 Fruit frais

Mousse de foie
 Pot au feu
 Légumes du pot au feu
 Fromage ou laitage
 Fromage blanc

Chou blanc à l'emmental
 Sauté de poulet
 Pâtes / Haricots beurre
 Fromage ou laitage
 Riz au lait

Crêpe au fromage
 Filet de lieu sauce aux crustacés
 Boulgour aux petits légumes / Brocolis
 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

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6425GEA



- 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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille et maïs
Riz au thon
Salade de lardons et pommes
Pâté forestier

Carottes et chou râpés
Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja
Coquille de surimi
Haricots rouges, maïs et jambon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Mijoté de porc au caramel
Nuggets de volaille
Haricots verts à l'ail / Semoule

Sauté de dinde au curry
Pavé de lieu rôti
Frites / Jeunes carottes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé
Fromage blanc
Banane au chocolat
Fruit frais / Donut

Fruit frais
Strudel aux pommes
Crème Créole
Gâteau Bulgare

Pâtes, dés de volaille et maïs
Mijoté de porc au caramel
Haricots verts à l'ail / Semoule
Fromage ou laitage
Yaourt aromatisé

Carottes et chou râpés
Sauté de dinde au curry
Frites / Jeunes carottes
Fromage ou laitage
Fruit frais



Betteraves vinaigrette
Carottes aux raisins
Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons
Calamars frits sauce aigre douce

Colin sauce aux crustacés
Jambon sauce Madère
Riz / Fondue de poireaux

Fromage ou laitage

Fruit frais
Poire Belle Hélène
Charlotte au caramel
Compote de fruits

Betteraves vinaigrette
Colin sauce aux crustacés
Riz / Fondue de poireaux
Fromage ou laitage
Fruit frais



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

Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois au jambon et
à l'emmental: salade
croquante
Endives, jambon, œuf et
tomates
Champignons à la grecque
Saucissons panachés

Endives au fromage
Piémontaise
Riz au surimi
Carottes râpées au citron

Céleri aux pommes
Salade croquante à la
Mimolette
Croque suisse
Pâté de foie

Taboulé
Pâtes au surimi
Chou rouge aux pommes
Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise
Aile de raie aux câpres
Pâtes / Fondue de choux
verts

Pilon de poulet sauce tex
mex
Rognons de bœuf à la
moutarde
Petits pois / Purée

Sauté de porc au miel
Cuisse de canette à l'orange
Semoule / Julienne de
légumes

Dos de colin meunière
Paupiette de veau aux raisins
Carottes Vichy / Pommes de
terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan nappé au caramel
Ile flottante
Fruit frais
Tarte au chocolat

Fruit frais
Forêt noire
Ananas au sirop
Crème au caramel

Muffin aux pépites
Fromage blanc
Bavarois aux poires et
chocolat
Fruit frais

Entremets au chocolat
Tiramisu
Compote crumble
Fruit frais

Chou chinois au jambon et à l'emmental: salade
croquante
Pâtes à la bolognaise
Fromage ou laitage
Flan nappé au caramel

Endives au fromage
Pilon de poulet sauce tex mex
Petits pois / Purée
Fromage ou laitage
Fruit frais

Céleri aux pommes
Sauté de porc au miel
Semoule / Julienne de légumes
Fromage ou laitage
Muffin aux pépites

Taboulé
Dos de colin meunière
Carottes Vichy / Pommes de terre
Fromage ou laitage
Entremets au chocolat



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 - 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

