



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Tartine chaude Melon Carottes râpées à la ciboulette	Concombre à la crème Salade de tomates & maïs Tartine chaude Rillettes au saumon	Pennes au thon, tomates & basilic Pizza Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Cervelas vinaigrette	Melon Betteraves à la vinaigrette Entrée du chef Salade de riz au chorizo, fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Echine de porc sauce charcutière Haricots verts au beurre / Riz	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Pâtes / Salade verte Fenouil	Fondant de porc aux champignons Pilon de poulet Carottes aux épices / Semoule aux épices	Brandade de poisson Saucisse grillée Salade verte Purée / Ratatouille
DESSERTS	Fruit frais Carpaccio d'ananas Liégeois au chocolat Tarte amandine	Crème dessert Abricots melba Gâteau bulgare Fruit frais	Cake au citron Framboisier Œufs au lait Fruit frais	Compote de fruits Smoothie Rocher à la noix de coco Fruit frais
	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Cordon bleu Haricots verts au beurre / Riz Fruit frais	Concombre à la crème Pâtes à la bolognaise Pâtes / Salade verte Crème dessert	Pennes au thon, tomates & basilic Fondant de porc aux champignons Carottes aux épices / Semoule aux épices Cake au citron	Melon Brandade de poisson Salade verte Compote de fruits



**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

Tomates à la vinaigrette 

Melon 

La Niçoise

Museau vinaigrette

Rillettes & cornichons

Maquereau à la moutarde

Pamplemousse

Duo de légumes râpés en vinaigrette 

Pastèque 

Salade grecque

Toast au fromage de chèvre et miel

Duo de saucissons

Salade verte, Edam et Mimolette 

Courgettes râpées au curry 

Cake aux légumes

Salami

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Keftas de volaille à la Marocaine

Sauté de veau à la bohémienne

Semoule / Poêlée du cjhef

Poisson du jour

Merguez grillées

Piperade / Tortis

Rôti de porc au miel et moutarde

Encornets au curry

Gratin de brocolis et mozzarella / Purée

Paëlla au poulet

Marmite de la mer

Riz / Haricots beurre

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Yaourt velouté

Tartelette au chocolat

Fruit frais 

Cocktail de fruits

Compote

Crème dessert

Fruit frais 

Muffin aux pépites de chocolat

Pain perdu

Fruit frais 

Soupe de fruits rouges

Fruit frais 

Cocktail de fruits frais 

Chou à la crème

Glace



La proposition de menu équilibré !

Tomates à la vinaigrette

Keftas de volaille à la Marocaine

Semoule / Poêlée du cjhef

Mousse au chocolat

Rillettes & cornichons

Poisson du jour

Piperade / Tortis

Cocktail de fruits

Pastèque

Rôti de porc au miel et moutarde

Gratin de brocolis et mozzarella / Purée

Muffin aux pépites de chocolat

Salade verte, Edam et Mimolette

Paëlla au poulet

Riz / Haricots beurre

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
--	-------	-------	-------	----------

<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique 	Concombre sauce bulgare 	Melon 	Œuf à la mayonnaise
	Champignons et crème de citron 	Gaspacho de tomates 	Céleri 	Mousse d'avocat & chips tortillas
	Saucisson à l'ail	Rosette & cornichons	Salade de blé aux lardons	Salade, emmental, jambon et maïs 
	Feuilleté au fromage	Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Pain de thon	Pastèque 

<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Sauté de porc au caramel	Steak haché sauce au paprika	Filet de dinde et Ketchup	Lieu au citron
	Cuisse de canette Mexicaine	Poisson du jour	Andouillette	Mixed Grill
	Boullgour aux petits légumes / Céleri braisé au beurre	Petits pois cuisinés / Blé pilaf	Frites / Salsifis persillés	Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel

<b>DESSERTS</b>	Fruit frais 	Donut	Entremets au chocolat	Salade de fruits frais 
	Cookies au chocolat	Semoule au lait	Crème brûlée	Fruit frais 
	Mousse au caramel	Barre Bretonne	Fruit frais 	Tiramisu aux fraises
	Gaufre	Fruit frais 	Tarte aux fruits frais	Compote

 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique	Concombre sauce bulgare	Melon	Œuf à la mayonnaise
	Sauté de porc au caramel	Steak haché sauce au paprika	Filet de dinde et Ketchup	Lieu au citron
	Boullgour aux petits légumes / Céleri braisé au beurre	Petits pois cuisinés / Blé pilaf	Frites / Salsifis persillés	Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
	Fruit frais	Donut	Entremets au chocolat	Salade de fruits 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	Betteraves à la vinaigrette Macédoine du pêcheur Duo de saucissons Boulgour au surimi vinaigrette	Crêpe au fromage Bruschetta Tomate farcie au thon  Salade d'asperges et œuf	Animation Berlin	Pâté de campagne Cervelas Taboulé Céleri râpé à la vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara Paupiette de veau au cerfeuil Macaronis Mélange basquaise	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Lieu en croûte d'épices Panaché de haricots / Pommes de terre rôties		Cordon bolognaise Dos de lieu au citron Riz / Courgettes sautées
DESSERTS	Gélifié à la vanille Mousse au fromage blanc et Spéculoos Amandine Fruit frais 	Fruit frais  Poire au sirop Tapioca au lait Flan pâtissier		Compote Crumble Mousse au miel et nougat Fruit frais 
	Betteraves à la vinaigrette Macaronis à la carbonara Macaronis Gélifié à la vanille	Crêpe au fromage Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots / Pommes de terre rôties Fruit frais	Animation Berlin	Pâté de campagne Cordon bolognaise Riz / Courgettes sautées Compote



**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 - 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)



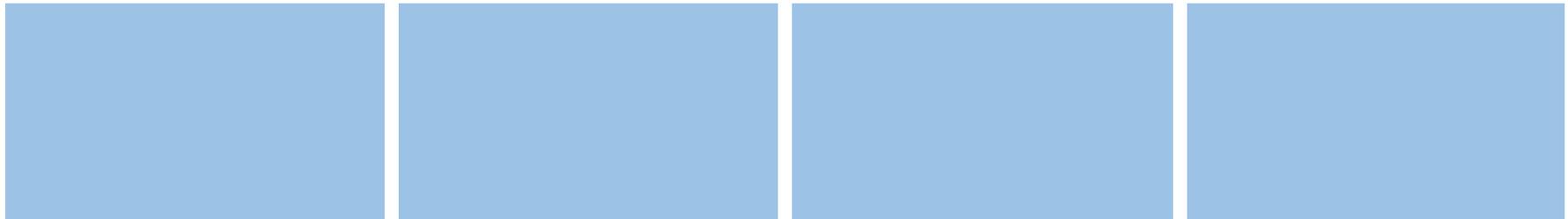
Code à saisir : 6425GEA



	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 - 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