



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

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon ☀️  
 Champignons à la crème ☀️  
 Saucisson à l'ail  
 Riz à l'avocat, ananas et crevettes

Pâté et cornichons  
 Tarte à la tomate et fromage de chèvre ☀️  
 Salade, emmental, jambon et maïs ☀️  
 Pastèque ☀️

Tomates et maïs ☀️  
 Betteraves mimosa  
 Salade de blé aux crevettes  
 Pêche au thon

Concombre bulgare ☀️  
 Chou-fleur vinaigrette ☀️  
 Roulé au jambon et fromage  
 Pâtes au surimi

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet rôti  
 Sauté de porc au caramel  
 Céleri braisé / Frites  
 Pommes rissolées

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

Rôti de porc au jus  
 Cuisse de canette mexicaine  
 Coquillettes / Salsifis à la tomate

Poisson du jour  
 Steak haché  
 Epinards / Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Mousse au chocolat  
 Crème dessert  
 Fruit frais ☀️  
 Gaufre

Fruit frais ☀️  
 Salade de fruits frais ☀️  
 Tiramisu  
 Entremets

Ile flottante  
 Crème brûlée  
 Fruit frais ☀️  
 Tarte aux fruits frais

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



La proposition de menu équilibré !

Melon  
 Poulet rôti  
 Céleri braisé / Frites  
 Fromage ou laitage  
 Mousse au chocolat

Pâté et cornichons  
 Bœuf à la provençale  
 Petits pois / Purée  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Tomates et maïs  
 Rôti de porc au jus  
 Coquillettes / Salsifis à la tomate  
 Fromage ou laitage  
 Ile flottante

Concombre bulgare  
 Poisson du jour  
 Epinards / Semoule  
 Fromage ou laitage  
 Brownie

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](http://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

## HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Melon / Concombre 

Salade niçoise

Museau vinaigrette

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce  
charcutière

Sauté de veau

Lentilles au jus / Julienne  
de légumes

Riz

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

## DESSERTS

Fruit frais 

Entremets à la vanille

Duo de fromage blanc et  
sa compotée de pêches

Tartelette au chocolat

## MARDI

Pastèque 

Salade, ananas, noix et  
pommes

Pissaladière

Rillettes de maquereaux

Boulettes de bœuf

Marmite de la mer

Poêlée du chef / Pommes de  
terre rôties

Fromage ou laitage

Riz au lait

Gâteau au fromage blanc

Crème dessert

Fruit frais 

## JEUDI

Râpé de courgettes et  
carottes au curry 

Tomates et mozzarella 

Toast au fromage de chèvre

Duo de saucissons

Poisson meunière

Brochette de volaille orientale

Riz / Haricots panachés

Fromage ou laitage

Fruit frais 

Cocktail de fruits frais 

Tarte à la rhubarbe

Glace

## VENDREDI

Salade aux fromages

Salami et cornichons

Cake aux légumes

Piémontaise

Filet de dinde aux pommes

Paleron au jus

Gratin de brocolis et  
mozzarella / Pâtes

Fromage ou laitage

Clafoutis aux pommes

Pain perdu

Fruit frais 

Crème au caramel

Betteraves vinaigrette

Jambon grillé sauce charcutière

Lentilles au jus / Julienne de légumes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Pastèque

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef / Pommes de terre rôties

Fromage ou laitage

Riz au lait

Râpé de courgettes et carottes au curry

Poisson meunière

Riz / Haricots panachés

Fromage ou laitage

Fruit frais

Salade aux fromages

Filet de dinde aux pommes

Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes

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

Code à saisir : 6425GEA





LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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



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



Tomates vinaigrette  
 Toast au thon  
 Salade de pâtes, dés de volaille et fromage  
 Cervelas vinaigrette



Melon et pastèque  
 Carottes aux raisins  
 Calamars frits sauce aigre douce  
 Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu  
 Boudin noir  
 Haricots verts /Purée  
 Pommes cuites

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

Fondant de porc au miel  
 Fish and chips  
 Carottes glacées / Frites

Gratin de poisson  
 Chili con carne  
 Riz  
 Haricots rouges

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fromage blanc  
 Pêche thabor  
 Beignet / Donut  
 Fruit frais



Fruit frais  
 Poire Belle Hélène  
 Gâteau bulgare  
 Entremets à la vanille



Fruit frais  
 Clafoutis aux pépites  
 Carpaccio d'ananas  
 Rocher à la noix de coco



Chou à la crème  
 Brochette de fruits  
 Compote  
 Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Taboulé au surimi  
 Cordon bleu  
 Haricots verts /Purée  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc

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

Tomates vinaigrette  
 Fondant de porc au miel  
 Carottes glacées / Frites  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Melon et pastèque  
 Gratin de poisson  
 Riz  
 Fromage ou laitage  
 Chou à la crème



**Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

**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

Pommes de terre, jambon et tomates ☀️  
 Terrine aux légumes  
 Champignons à la crème de citron ☀️  
 Melon ☀️

Crêpe au fromage  
 Rillettes  
 Salade de croûtons et lardons  
 Radis et beurre ☀️

Melon ☀️  
 Haricots verts au vinaigre balsamique  
 Sardines au citron  
 Pâtes au pesto

Pâté de foie  
 Cervelas vinaigrette  
 Riz à la volaille et aux petits pois  
 Tomates à l'huile d'olive ☀️

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce paprika  
 Aile de raie aux câpres  
 Petits pois à la française / Riz

Carbonade de bœuf  
 Rôti de porc sauce barbecue  
 Gratin de courgettes et fromage / Pommes de terre rôties

Couscous  
 Pilon ou merguez  
 Semoule / Légumes du couscous

Carbonara de poisson  
 Sauté de dinde  
 Pâtes / Céleri braisé

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️  
 Tarte aux pommes  
 Crème au caramel  
 Liégeois à la vanille

Yaourt aux fruits  
 Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe  
 Forêt noire  
 Fruit frais ☀️

Entremets au chocolat  
 Mousse à la noix de coco  
 Muffin aux framboises  
 Fruit frais ☀️

Fruit frais ☀️  
 Crème normande  
 Moelleux au chocolat  
 Compote crumble

Pommes de terre, jambon et tomates  
 Paupiette de veau sauce paprika  
 Petits pois à la française / Riz  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Crêpe au fromage  
 Carbonade de bœuf  
 Gratin de courgettes et fromage / Pommes de terre rôties  
 Fromage ou laitage  
 Yaourt aux fruits

Melon  
 Couscous  
 Semoule / Légumes du couscous  
 Fromage ou laitage  
 Entremets au chocolat

Pâté de foie  
 Carbonara de poisson  
 Pâtes / Céleri braisé  
 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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

**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

Céleri aux pommes ☀️  
 Salade du pêcheur  
 Tomates et mozzarella ☀️  
 Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil

Tomates vinaigrette ☀️  
 Champignons à la grecque ☀️  
 Muffin de courgettes au coulis de tomates  
 Toast au fromage

Œuf mayonnaise  
 Pâté forestier  
 Salade d'emmental et tomates ☀️  
 Boulgour au surimi

Concombre, maïs et fromage ☀️  
 Salade d'asperges et tomates ☀️  
 Saucisson sec  
 Chou-fleur mimosa

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de julienne dieppoise  
 Nuggets de volaille  
 Printanière de légumes / Pâtes

Hachis parmentier  
 Sauté d'agneau  
 Salade verte ☀️  
 Purée

Filet de dinde aux pommes  
 Lieu aux petits légumes  
 Riz / Gratin d'aubergines, tomates et courgettes

Sauté de porc au curry  
 Pilon de poulet  
 Haricots beurre / Lentilles  
 Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais ☀️  
 Tarte au chocolat  
 Pâtisserie à l'abricot  
 Poire cuite aux épices

Fromage blanc et coulis de fruits  
 Liégeois  
 Fruit frais ☀️  
 Cookies

Fruit frais ☀️  
 Rose des sables  
 Tarte au citron / Compotée de fruits de saison  
 Crème alsacienne aux poires

Framboisier  
 Roulé pâtissier  
 Pêches cuites aux amandes  
 Fruit frais ☀️

Céleri aux pommes  
 Filet de julienne dieppoise  
 Printanière de légumes / Pâtes  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Tomates vinaigrette  
 Hachis parmentier  
 Salade verte  
 Fromage ou laitage  
 Fromage blanc et coulis de fruits

Œuf mayonnaise  
 Filet de dinde aux pommes  
 Riz / Gratin d'aubergines, tomates et courgettes  
 Fromage ou laitage  
 Fruit frais

Concombre, maïs et fromage  
 Sauté de porc au curry  
 Haricots beurre / Lentilles  
 Fromage ou laitage  
 Framboisier



**Produit de saison**  
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

**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

