

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte Gratin de pommes de terre	Emincé de poulet thaï Calamars à la romaine Haricots beurre / Riz	Saucisse grillée Blanquette de veau Poêlée de carottes / Purée	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts

Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
Gratin savoyard	Emincé de poulet thaï	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
Salade verte	Haricots beurre / Riz	Poêlée de carottes / Purée	Boulgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan
Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts



Produits locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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



Code à saisir : 6425GEA



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

DESSERTS



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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



Code à saisir : 6425GEA

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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



Code à saisir : 6425GEA

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Paupiette de veau Canette braisée au miel Semoule / Bâtonnière de légumes	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la romaine Frites / Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Pilon de poulet à la Mexicaine Chou-fleur gratiné à la béchamel / Tortis
DESSERTS		Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts

	Lundi de Pâques	Buffet d'entrées Paupiette de veau Semoule / Bâtonnière de légumes Buffet de desserts	Buffet d'entrées Bœuf à la méditerranéenne Frites / Crumble de légumes Buffet de desserts	Buffet d'entrées Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel / Tortis Buffet de desserts
--	-----------------	--	--	--



Produits locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet d'entrées 	Buffet d'entrées 	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Buffet d'entrées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre / Trio de céréales	Hachis parmentier Sauté d'agneau Salade verte  Céleri au jus / Purée		Sauté de porc au curry Brochette de volaille marinée Riz / Tomates à la provençale
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts		Buffet de desserts



Buffet d'entrées Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre / Trio de céréales Buffet de desserts	Buffet d'entrées Hachis parmentier Salade verte Buffet de desserts	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Buffet d'entrées Sauté de porc au curry Riz / Tomates à la provençale Buffet de desserts
--	---	---------------------------------	---



Produits locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Bazouge du Désert et EARL les Ferrières, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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



Code à saisir : 6425GEA