



## LUNDI

Carottes râpées au citron 


Poireaux vinaigrette

Buffet d'entrées 


## MARDI


Crêpe au fromage


Wrap au surimi & guacamole

Buffet d'entrées 


## JEUDI

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) 


Chou blanc à la japonaise 

Buffet d'entrées 

## VENDREDI

Concombre bulgare 


Pamplemousse

Buffet d'entrées 

## HORS D'ŒUVRE

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte 

Emincé de poulet thaï

Haricots beurre

Riz

Saucisse grillée

Poêlée de carottes

Lentilles cuisinées


Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Crumble de légumes au parmesan

## DESSERTS

Compote

Fruit frais 

Buffet de desserts

Flan nappé au caramel


Semoule au lait

Buffet de desserts

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Abricots melba

Buffet de desserts

Fruit frais 

Buffet de desserts

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

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

 **Produits locaux**

- \* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- \* Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- \* Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- \* 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

DESSERTS

**Produit de saison**

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

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

- \* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- \* Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- \* Pommes de terre : Geffault - Etrelles
- \* 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

DESSERTS

**Produit de saison**

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

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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

Les plats proposés sont majoritairement  
préparés dans notre cuisine.

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

## LUNDI


## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Carottes râpées Concombre à la crème Buffet d'entrées Tomates à la mozzarella Bâtonnets de légumes  
sauce au fromage blanc  
et ciboulette Buffet d'entrées 

Cake au fromage

Quiche aux légumes

Buffet d'entrées PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Paupiette de veau

Semoule

Bâtonnière de légumes

Bœuf à la  
méditerranéenne

Frites

Crumble de légumes

Filet de poisson sauce  
auroreChou-fleur gratiné à la  
béchamel

Tortis trois couleurs

## DESSERTS

Fruit 


Crème à la vanille

Buffet de desserts

Entremets au chocolat

Laitage

Buffet de desserts

Fruit frais 

Pomme cuite au caramel

Buffet de desserts

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

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

- \* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- \* Les pommes : Gaec Touchais Bernard
- \* Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- \* 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



 Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 7455SE

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

## LUNDI

Salade de betteraves  
aux pommesChou-fleur sauce  
cocktailBuffet d'entrées 

## HORS D'ŒUVRE

Nuggets de volaille et  
ketchup

Haricots beurre

Trio de céréales

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES


Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Buffet de desserts

## DESSERTS

## MARDI

Concombres, oignons  
rouges & Edam Champignons à la  
GrecqueBuffet d'entrées 

Hachis parmentier


Salade verte Fruit frais 

Buffet de desserts

## JEUDI

Jeudi 1er mai - Fête du  
travail

## VENDREDI

Betteraves à l'orange Râpé de courgettes  
sauce au yaourt Buffet d'entrées 

Sauté de porc au curry

Riz

Tomates à la Provençale

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Buffet de desserts

**Produit de saison**

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

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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 7455SE

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**