

LUNDI

Carottes râpées au citron 

Poireaux vinaigrette

Buffet d'entrées 

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Crêpe au fromage

Wrap au surimi & guacamole

Buffet d'entrées 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte 

Emincé de poulet thaï

Haricots beurre

Riz

JEUDI

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) Chou blanc à la japonaise Buffet d'entrées 

VENDREDI

Concombre bulgare 

Pamplemousse

Buffet d'entrées 

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

Lieu sauce aux crustacés

Boullgour aux petits légumes

Crumble de légumes au parmesan

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 Vitry
- * 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

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

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 - 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Lundi de Pâques

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

MARDI

Carottes râpées Concombre à la crème Buffet d'entrées 

Paupiette de veau

Semoule

Bâtonnière de légumes

Fruit 

Crème à la vanille

Buffet de desserts

JEUDI

Tomates à la mozzarella Bâtonnets de légumes
sauce au fromage blanc
et ciboulette Buffet d'entrées Bœuf à la
méditerranéenne

Frites

Crumble de légumes

Entremets au chocolat

Laitage

Buffet de desserts

VENDREDI

Cake au fromage

Quiche aux légumes

Buffet d'entrées Filet de poisson sauce
auroreChou-fleur gratiné à la
béchamel

Tortis trois couleurs

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

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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

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

Code à saisir : 7455SE

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

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