# MENU

Ecole La Salle St Joseph - Argentre du Plessis

**Semaine du 28/03 au 03/04**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Salade croquante au chou chinois à l'emmental<br>Endives au fromage, vinaigrette au miel | Riz au surimi et ciboulette<br>Toast aux sardines et chiffonnade de salade | Râpé de légumes et vinaigrette balsamique<br>Chou rouge, pommes Granny, fenouil et Mimolette | Taboulé à l'orientale<br>Mini pennes, olives et jambon |
| **PLATS CHAUDS ET GARNITURES** | Pâtes à la bolognaise<br>Pâtes / Brocolis aux amandes | Pilon de poulet sauce tex mex<br>Petits pois à la française<br>Boulgour | Mijoté de porc au miel<br>Poêlée de navet confits<br>Semoule | Dos de colin meunière<br>Carottes aux épices<br>Pommes de terre à la vapeur |
| **PRODUIT LAITIER** | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| **DESSERTS** | Crème dessert à la vanille<br>Ile flottante | Fruit frais | Entremets au chocolat<br>Fromage blanc fermier | Muffin aux pépites<br>Tiramisu |

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

**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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : 7455SE

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

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

# MENU

Ecole La Salle St Joseph - Argentre du Plessis

**Semaine du 04/04 au 10/04**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Crêpe au fromage<br>Pêche au thon | Carottes râpées aux épices<br>Champignons et dés de jambon | Râpé de radis noir aux pommes à la mimolette<br>Brocolis à la vinaigrette | Haricots verts à la niçoise<br>Chicken salade |
| **PLATS CHAUDS ET GARNITURES** | Sauté de volaille au lait de coco<br>Haricots panachés<br>Riz | Hachis parmentier<br>Salade verte<br>Purée | Couscous<br>Légumes du couscous<br>Semoule | Marée du jour<br>Epinards à la crème<br>Pommes de terre |
| **PRODUIT LAITIER** | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| **DESSERTS** | Fruit frais | Fromage blanc aux spéculoos<br>Yaourt | Fruit frais | Roulé au chocolat<br>Pudding |

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

**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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : 7455SE

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

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

# MENU

Ecole La Salle St Joseph - Argentre du Plessis

**Semaine du 11/04 au 17/04**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | | | | |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | |
| DESSERTS | | | | |

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

**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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : 7455SE

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

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

# MENU

Ecole La Salle St Joseph - Argentre du Plessis

**Semaine du 18/04 au 24/04**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | | | | |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | |
| DESSERTS | | | | |

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

**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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : 7455SE

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

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

# MENU

Ecole La Salle St Joseph - Argentre du Plessis

**Semaine du 25/04 au 01/05**

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|
| **HORS D'ŒUVRE** | Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique<br>Champignons, crème de citron | Concombre sauce Bulgare<br>Gaspacho de tomates | Emincé de céleri au jambon<br>Mousse d'avocat et tortillas | Rillettes et cornichons<br>Quiche à la tomate et au fromage de chèvre |
| **PLATS CHAUDS ET GARNITURES** | Cordon bleu<br>Boulgour aux petits légumes<br>Céleri braisé aux petits oihnons | Bœuf à la Provençale<br>Petits pois à la Bretonne<br>Blé pilaf | Colombo de dinde<br>Pommes rissolées<br>Salsifis persillés | Dos de lieu au cumin<br>Epinards à la béchamel<br>Pennes au beurre |
| **PRODUIT LAITIER** | Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| **DESSERTS** | Fruit frais | Donut<br>Pomme cuite sur pain d'épices | Entremets au chocolat<br>Crème brûlée | Fruit frais<br>Salade de fruits frais |

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

**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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
**www.clicetmiam.fr**

Code à saisir : 7455SE

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

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