

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Buffet d'entrées



Buffet d'entrées



Ascension

Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Cuisse de canette  
mexicaineBoulgour aux petits  
légumes / Carottes à  
l'estragonBoulettes de bœuf sauce  
poivre

Poisson du jour

Petits pois cuisinés / Riz pilaf

Dos de lieu au citron

Paupiette de veau

Épinards à la sauce béchamel  
/ Pennes au beurre

## DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Sauté de porc au caramel

Boulgour aux petits légumes / Carottes à  
l'estragon

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Boulettes de bœuf sauce poivre

Petits pois cuisinés / Riz pilaf

Buffet de desserts

Ascension

Buffet d'entrées

Dos de lieu au citron

Épinards à la sauce béchamel / Pennes au  
beurre

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

Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Animation Street Food "Asie"	Buffet d'entrées
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard  Dos de colin  Salade verte  Ménage Basquaise	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Macaronis à la carbonara  Panaché de haricots / Macaronis		Paupiette de veau au thym  Poulet rôti  Carottes à la crème / Purée
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts		Buffet de desserts



Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Animation Street Food "Asie"	Buffet d'entrées
Gratin savoyard	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)		Paupiette de veau au thym
Salade verte	Panaché de haricots / Macaronis		Carottes à la crème / Purée
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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férialé	Buffet d'entrées	Concombre à la vinaigrette	Buffet d'entrées
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Poisson pané Brochette orientale sauce au curry Epinards à la crème / Semoule aux épices	Rôti de porc au jus Tomates farcies au bœuf Riz / Petits pois et carottes	Poulet à la Marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Tarte du soleil (légumes) Ratatouille / Blé pilaf
DESSERTS		Buffet de desserts	Fruit frais	Buffet de desserts

Férialé	Buffet d'entrées Poisson pané Epinards à la crème / Semoule aux épices Buffet de desserts	Concombre à la vinaigrette Rôti de porc au jus Riz / Petits pois et carottes Fruit frais	Buffet d'entrées Poulet à la Marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille / Blé pilaf 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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Buffet d'entrées



Buffet d'entrées



Pastèque



Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURESPaupiette de dinde sauce  
barbecue

Chipolatas

Carottes au cumin / Riz

Boulettes 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

Nuggets de volaille

Gratiné de chou-fleur / Tortis

## DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin / Riz

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Boulettes de veau

Semoule / Bâtonnière de légumes

Buffet de desserts

Pastèque

Bœuf à la méditerranéenne

Frites / Crumble de légumes

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Filet de poisson sauce aurore

Gratiné de chou-fleur / 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 6425GEA



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet d'entrées 	Buffet d'entrées 	Taboulé	Buffet d'entrées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu et ketchup  Julienne au beurre citronné  Haricots verts / Trio de céréales	Hachis parmentier  Sauté de porc à l'estragon  Salade verte / Salsifis 	Lieu sauce au chorizo et poivrons  Jambon grillé  Gratin de courgettes / Pennes	Sauté de porc au curry  Brochette de volaille marinée  Riz / Tomates Provençale
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts



Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Taboulé	Buffet d'entrées
Cordon bleu et ketchup	Hachis parmentier	Lieu sauce au chorizo et poivrons	Sauté de porc au curry
Haricots verts / Trio de céréales	Salade verte / Salsifis	Gratin de courgettes / Pennes	Riz / Tomates Provençale
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](http://www.clicetmiam.fr)



Code à saisir : 6425GEA

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Buffet d'entrées



Buffet d'entrées



Buffet d'entrées

Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Paupiette de veau aux champignons

Aile de raie aux câpres

Petits pois cuisinés

Mélange Basquaise

Couscous

Merguez

Semoulen / Légumes du couscous

Emincé de dinde Tandoori

Côte de porc au paprika

Pommes de terre rissolées

Gratiné de courgettes tomates &amp; emmental

Poisson du jour

Escalope de volaille sauce au poivre

Pennes au beurre / Purée

## DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Paupiette de veau aux champignons

Petits pois cuisinés

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Couscous

Semoulen / Légumes du couscous

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Emincé de dinde Tandoori

Pommes de terre rissolées

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Poisson du jour

Pennes au beurre / Purée

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

Code à saisir : 6425GEA