



	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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Buffet d'entrées



Buffet d'entrées

Jeudi 8 mai - Victoire 45

Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon grillé sauce
moutarde

Aile de raie aux câpres

Petits pois & carottes/
Boullgour

Couscous / Pilon de poulet

Tomates farcies

Semoule / Légumes du
couscous

Poisson du jour

Cordon bleu

Poêlée de légumes / Pennes

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Jambon grillé sauce moutarde

Petits pois & carottes/ Boullgour

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Couscous / Pilon de poulet

Semoule / Légumes du couscous

Buffet de desserts

Jeudi 8 mai - Victoire 45

Buffet d'entrées

Poisson du jour

Poêlée de légumes / Pennes

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



Buffet d'entrées



Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Chili con carne

Echine de porc sauce
charcutière

Haricots rouges / Riz

Carbonara au jambon

Lieu rôti aux herbes

Salade verte



Fenouil confit / Pâtes

Fondant de porc aux
champignons

Omelette à la ciboulette

Carottes glacées / Semoule
épicée

Brandade de poisson

Saucisse grillée

Salade verte



Ratatouille / Purée

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Chili con carne

Haricots rouges / Riz

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Carbonara au jambon

Salade verte

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Fondant de porc aux champignons

Carottes glacées / Semoule épicée

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Brandade de poisson

Salade verte

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 Vitry
- * 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



Buffet d'entrées



Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Poisson meunière

Sauté de veau à la
bohémienne

Semoule / Polée du chef

Paëlla au poulet

Merguez grillées

Riz / Ratatouille

Saucisse grillée

Encornets au curry et au lait
de cocoGratin de brocolis &
mozzarella / Purée

Sauté de dinde au paprika

Marmite de la mer

Poêlée de courgettes / Tortis

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Poisson meunière

Semoule / Polée du chef

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Paëlla au poulet

Riz / Ratatouille

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Saucisse grillée

Gratin de brocolis & mozzarella / Purée

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Sauté de dinde au paprika

Poêlée de courgettes / 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



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

Code à saisir : 6425GEA