

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs 

Champignons, crème de citron

Buffet d'entrées 

Concombre sauce bulgare 

Gaspacho de tomates

Buffet d'entrées 

Ascension

Œuf à la mayonnaise

Mousse d'avocat & chips tortillas

Buffet d'entrées 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Boullgour aux petits légumes

Carottes à l'estragon

Boulettes de bœuf sauce poivre

Petits pois cuisinés

Riz pilaf

Dos de lieu au citron

Épinards à la sauce béchamel

Pennes au beurre

DESSERTS

Fruit frais 

Buffet de desserts

Donut

Chou à la crème

Buffet de desserts

Fruits frais 

Salade de fruits 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 : 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

Betteraves sauce
vinaigrette

Macédoine de légumes

Buffet d'entrées



MARDI

Crêpe au fromage

Salade d'asperges et
œuf

Buffet d'entrées



JEUDI

Animation -
Street Food - ASIE

VENDREDI

Tomates vinaigrette



Salade aux lardons



Buffet d'entrées



HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)

Panaché de haricots

Macaronis

Paupiette de veau au
thym

Carottes à la crème

Cocos blancs

DESSERTS

Velouté aux fruits

Mousse au fromage
blanc & Spéculoos

Buffet de desserts

Fruit frais



Buffet de desserts

Compote

Cocktail de fruits

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

Lundi de la Pentecôte

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Salade pommes de terre
au poulet façon CésarSalade d'asperges et
œuf

Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Poisson pané

Epinards à la crème

Semoule aux épices

JEUDI

Concombre à la
vinaigretteSalade, croûtons &
fromage

Buffet d'entrées

DESSERTS

Fruit frais

Buffet de desserts

VENDREDI

Melon

Betteraves à la
vinaigrette

Buffet d'entrées

Poulet à la Marocaine
(ail, coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Ratatouille

Blé pilaf

Gâteau à la poire &
chocolat

Cookies au chocolat

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

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coquillettes à la niçoise

Blé au pesto

Buffet d'entrées



Tomates à la mozzarella



Concombre à la crème



Buffet d'entrées



Pastèque

Bâtonnets de légumes
sauce au fromage blanc
& ciboulette

Buffet d'entrées



Cake au fromage

Quiche aux légumes

Buffet d'entrées

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESPaupiette de dinde
sauce barbecue

Carottes au cumin

Riz

Boulettes de veau

Semoule

Bâtonnière de légumes

Bœuf à la
méditerranéenne

Crumble de légumes

Frites

Filet de poisson sauce
auroreGratiné de chou-fleur à
la béchamel

Tortis

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc aux
framboises

Buffet de desserts

Fruit frais



Buffet de desserts

Far aux pommes

Entremets au chocolat
et billes croc'

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

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

MARDI

Concombre, oignons
rouges et Edam Champignons à la
grecqueBuffet d'entrées 

JEUDI

Taboulé

Wrap Monsieur

Buffet d'entrées 

VENDREDI

Melon Râpé de courgettes
sauce au yaourt Buffet d'entrées PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu et ketchup

Haricots verts

Trio de céréales

Hachis parmentier

Salade verte Lieu sauce au chorizo et
poivrons

Gratin de courgettes

Pennes

Sauté de porc au curry

Riz

Tomates Provençale

DESSERTS

Fruit frais 

Buffet de desserts

Fromage blanc et
SpéculoosCrème dessert à la
vanille

Buffet de desserts

Brownie

Génoise à la confiture

Buffet de desserts

Cocktail de fruits

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 : 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	Crêpe au fromage Cake aux légumes Buffet d'entrées 	Pastèque  Carottes râpées au citron  Buffet d'entrées 	Tomates et fromage de brebis  Salade de croûtons et lardons  Buffet d'entrées 	Melon  Tomates à l'huile d'olives  Buffet d'entrées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau aux champignons Petits pois cuisinés Boullgour	Couscous Légumes du couscous Semoule	Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes tomates & emmental Frites	Poisson du jour Purée de légumes Pennes au beurre
DESSERTS	Fruit frais  Buffet de desserts	Mousse au chocolat Fromage blanc et Oréo Buffet de desserts	Entremets Velouté aux fruits Buffet de desserts	Donut Moelleux aux framboises 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, Loury Hervé à Vitré
- * Les légumes : Sébastien Prel à Argentré du Plessis
- * Sauté & rôti de porc : Saveurs de Bain de Bretagne

CLIC & MIAM!

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 !**