

LUNDI

Salade de betteraves
aux pommesChou-fleur sauce
cocktailBuffet d'entrées 

HORS D'ŒUVRE

Nuggets de volaille et
ketchup

Haricots beurre

Trio de céréales

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Buffet de desserts

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, 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

Céleri râpé à la
mayonnaise 

Salade de croûtons et
lardons 

Buffet d'entrées 

HORS D'ŒUVRE

Jambon grillé sauce
moutarde

Petits pois & carottes

Boulgour

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

MARDI

Crêpe au fromage

Toast de sardines

Buffet d'entrées 

Couscous / Pilon de
poulet

Légumes de couscous

Semoule

JEUDI

Jeudi 8 mai - Victoire 45

VENDREDI

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

Buffet d'entrées 

Poisson du jour

Poêlée de légumes

Pennes

Yaourt aromatisé

Faisselle

Buffet de desserts

DESSERTS

Fruit frais 

Buffet de desserts

Marbré

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 : 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

Macédoine de légumes

Betteraves à la vinaigrette

Buffet d'entrées Carottes râpées à la ciboulette Salade de tomates & maïs Buffet d'entrées 

Pennes au thon, tomates et basilic

Pizza

Buffet d'entrées Concombre à la crème 

Salade de maïs & ananas

Buffet d'entrées 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Chili con carne

Haricots rouges / Riz

Carbonara au jambon

Salade verte 

Fondant de porc aux champignons

Carottes glacées / Semoule épicée

Brandade de poisson

Salade verte 

DESSERTS

Fruit frais 

Buffet de desserts

Crème dessert

Abricots Melba

Buffet de desserts

Framboisier

Roulé au chocolat

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 : 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

Courgettes râpées 

Salade Grecque

Buffet d'entrées 

MARDI

Rillettes & cornichons

Maquereau à la moutarde

Buffet d'entrées 

JEUDI

Tomates à la vinaigrette 

Pomelo 

Buffet d'entrées 

VENDREDI

Salade de blé composée

Cake aux légumes

Buffet d'entrées 

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS

Poisson meunière

Semoule

Poêlée du chef

Paëlla au poulet

Riz

Saucisse grillée

Gratin de brocolis et mozzarella

Purée

Sauté de dinde au paprika

Poêlée de courgettes

Tortis

Fromage blanc et Spéculoos

Yaourt velouté

Buffet de desserts

Fruit frais 

Buffet de desserts

Riz au lait

Laitage

Buffet de desserts

Brownie

Chou à la crème

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

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 !**