

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERTS



Fournisseurs locaux

* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis



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



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Buffet d'entrées



Buffet d'entrées



Buffet d'entrées



Buffet d'entrées


PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Sauté de porc aux abricots

Tortis / Brocolis au beurre

Lieu sauce dieppoise

Escalope de poulet sauce
suprême

Semoule / Ratatouille

Boulettes de boeuf aux
champignons

Ragoût de porc aux pommes
de terre (baeckeoffe)

Purée / Poêlée forestière
(champignons)

Jambon braisé

Cassolette de poisson

Haricots verts à l'ail

Trio de céréales

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Cordon bleu

Tortis / Brocolis au beurre

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Lieu sauce dieppoise

Semoule / Ratatouille

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Boulettes de boeuf aux champignons

Purée / Poêlée forestière (champignons)

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

Buffet de desserts



Fournisseurs locaux

* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis



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



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet d'entrées 	11 novembre	Buffet d'entrées 	Buffet d'entrées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille & ketchup Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes		Rôti de porc au Colombo  Omelette au fromage Pennes au beurre / Gratin de chou-fleur	Chili con carne Poisson du jour Riz / Haricots rouges
DESSERTS	Buffet de desserts		Buffet de desserts	Buffet de desserts



Buffet d'entrées

 Nuggets de volaille & ketchup

 Blé cuisiné / Julienne de légumes

 Buffet de desserts

11 novembre

Buffet d'entrées

 Rôti de porc au Colombo

 Pennes au beurre / Gratin de chou-fleur

 Buffet de desserts

Buffet d'entrées

 Chili con carne

 Riz / Haricots rouges

 Buffet de desserts


Fournisseurs locaux


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

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet d'entrées 	Buffet d'entrées 	Buffet d'entrées 	Buffet d'entrées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte  Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille Thaï Beignets de calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Saucisse grillée Blanquette de veau Purée / Carottes au beurre	Poisson du jour Pilon de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Purée de potiron
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet d'entrées Gratin savoyard Salade verte Buffet de desserts	Buffet d'entrées Sauté de volaille Thaï Riz / Haricots beurre Buffet de desserts	Buffet d'entrées Saucisse grillée Purée / Carottes au beurre Buffet de desserts	Buffet d'entrées Poisson du jour Boulgour aux petits légumes / Purée de potiron Buffet de desserts



Fournisseurs locaux

* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis



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



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Buffet d'entrées



Buffet d'entrées



Buffet d'entrées



Buffet d'entrées


PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Emincé de volaille à la
normande

Omelette aux fines herbes



Pâtes / Poêlée du chef

Merlu pané au citron

Paupiette de veau au jus

Riz / Embeurrée de chou

Boulettes de bœuf sauce
tomate

Sauté d'agneau aux légumes

Semoule / Petits pois

Mijoté de porc au miel

Dos de lieu rôti

Frites / Carottes au jus

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Emincé de volaille à la normande

Pâtes / Poêlée du chef

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Merlu pané au citron

Riz / Embeurrée de chou

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Boulettes de bœuf sauce tomate

Semoule / Petits pois

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Mijoté de porc au miel

Frites / Carottes au jus

Buffet de desserts



Fournisseurs locaux

* Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis



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



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