

Buffet de desserts

Buffet de desserts



	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 / Petits pois	Paëlla au poulet Merguez grillées Riz Piperade	Rôti de porc au miel et à la moutarde Calamars Gratin de brocolis / Boulgour	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





Fournisseurs locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Parcé, lait bio 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



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 Cuisse de canette à la Mexicaine Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons	Boulettes de bœuf sauce poivre Poisson du jour Petits pois et carottes Riz pilaf	Filet de dinde et ketchup Andouillette Frites / Tomates Provençales	Dos de lieu au citron Carbonara Epianrds à la béchamel/ Pennes au beurre
DESSERTS	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet d'entrées Cordon bleu Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons Buffet de desserts	Buffet d'entrées Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois et carottes Buffet de desserts	Buffet d'entrées Filet de dinde et ketchup Frites / Tomates Provençales Buffet de desserts	Buffet d'entrées Dos de lieu au citron Epianrds à la béchamel/ Pennes au beurre Buffet de desserts



Fournisseurs locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Pommes de terre : Geffrault - Etrelles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Parcé, lait bio 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



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 de pommes de
terre sauce fromagère



Paupiette de veau

Salade verte



Pommes de terre / Poêlée
basquaise

Bolognaise

Sauté d'agneau

Macaronis

Panaché de haricots

Poisson du jour sauce beurre
blanc

Cordon à la bolognaise

Riz / Courgettes sautées

Rôti de porc au thym

Poulet rôti

Carottes à la crème / Blé

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Gratin de pommes de terre sauce
fromagère

Salade verte

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Bolognaise

Macaronis

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Poisson du jour sauce beurre blanc

Riz / Courgettes sautées

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Rôti de porc au thym

Carottes à la crème / Blé

Buffet de desserts



Fournisseurs locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Parcé, lait bio 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



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

Nuggets de volaille

Dos de colin sauce
basquaise

Pâtes au beurre / Poêlée
campagnarde

Poisson du jour

Brochette de poulet au lait
de coco

Epinards à la crème / Riz

Saucisse grillée

Rôti de porc au jus

Lentilles / Purée

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

Paupiette de poisson

Ratatouille / Semoule

DESSERTS

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Nuggets de volaille

Pâtes au beurre / Poêlée campagnarde

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Poisson du jour

Epinards à la crème / Riz

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

Saucisse grillée

Lentilles / Purée

Buffet de desserts

Buffet d'entrées

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

Ratatouille / Semoule

Buffet de desserts



Fournisseurs locaux

- * Boulangerie : Estelle & Jérôme à Argentré du Plessis
- * Pommes de terre : Geffrault - Etreilles
- * Yaourt et lait : Gaec Beaugendre à Parcé, lait bio 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



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