



CHÂTEAUGIRON

COMMUNE NOUVELLE DE CHÂTEAUGIRON, OSSÉ ET SAINT-AUBIN DU PAVAIL



Les menus du restaurant municipal - juin 2024



Semaine du : 3 au 7 juin

Entrée



Salade de riz à l'indienne 

Cake aux légumes

Salade de pommes de terre et betteraves  




Salade de tomates et feta  Taboulé 

Plat

Omelette au fromage  courgettes vapeur 


Paella (volaille)

Poulet rôti  Ratatouille 

Farfalle, haricots blancs, épinards  Filet de poisson  Haricots verts 

Dessert

Crème dessert 

Camembert Fruit 


Fromage blanc à la compote

Emmental  Semoule au lait  Fruit 




Entrée


Carottes rapées 

Salade de haricots verts 



Thème Turquie



Crudités 


Concombres 

Melon 

Plat

Filet de poisson Pomme de terre vapeur  

Sauté de boeuf  Nouilles sautées au boeuf 


Donner kebab (viande dinde / veau) 

Courgettes bolognaise (boeuf)  Couscous végétarien  

Dessert

Compote de fruits 

Verre de lait Fruit 

Pâtisserie Turque 

Yaourt nature sucré

Emmental Fruit 



Plat fait maison /  Plat végétarien



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets, le fromage blanc, les yaourts nature et les purées sont fabriqués à base de lait BIO. Provenances des viandes : porc région Bretagne, veau régions Bretagne et Pays de la Loire, boeuf : Normandie, dinde et poulet entreprises du grand-ouest.



Hôtel de Ville

Bd Julien et Pierre Gourdel
35410 CHÂTEAUGIRON

T 02 99 37 41 69 | F 02 99 37 43 55 | mairie@ville-chateaugiron.fr | www.ville-chateaugiron.fr

Bon appétit !



CHÂTEAUGIRON

COMMUNE NOUVELLE DE CHÂTEAUGIRON, OSSÉ ET SAINT-AUBIN DU PAVAIL

Les menus du restaurant municipal - juin 2024

Semaine du : 17 au 21 juin

Entrée

Chou rouge au fromage



Tartinade de betteraves



Pastèque



Salade verte à l'emmental



Taboulé Libanais



Plat

Steak haché
Petits pois



Dahl de lentilles corail
Riz blanc



Galette saucisse



Brandade de poisson
pommes de terre



Blanquette de veau
printanière
Haricots beurre



Dessert

Yaourt



Gouda
Fruit



Petit suisse
Fruit



Riz au lait



Camembert
Ananas au sirop



Entrée

Crudités de saison



Rillettes de maquereau
à la tomate



Crudités



Thème Grèce

Salade grecque
(concombre / feta)

Tomates
mozzarella



Plat

Emincé de volaille
basquaise



Longe de porc
Légumes rôtis au four



Rôti de porc froid
moutarde
Salade de pâtes fro-
mage



Moussaka



Penne bolognaise végéta-
rienne



Dessert

Verre de lait
Fruit



Tomme
yaourt aux fruits



Compote de pomme



Gâteau de semoule
grec



Glaces

Plat fait maison / Plat végétarien



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets, le fromage blanc, les yaourts nature et les purées sont fabriqués à base de lait BIO.
Provenances des viandes : porc région Bretagne, veau régions Bretagne et Pays de la Loire, boeuf : Normandie, dinde et poulet entreprises du grand-ouest.



Hôtel de Ville

Bd Julien et Pierre Gourdel
35410 CHÂTEAUGIRON

T 02 99 37 41 69 | F 02 99 37 43 55 | mairie@ville-chateaugiron.fr | www.ville-chateaugiron.fr

Bon appétit !

