



CHÂTEAUGIRON

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

Les menus du restaurant municipal - Août 2024

Entrée

Plat











Dessert

Entrée


























Plat

Dessert

Semaine du : 29 juillet au 2 août

Céleri remoulade  	Salade de haricots verts œuf dur  
Boulettes d'agneau Courgettes, pommes de terre 	Filet de poisson  Pâtes  
Fromage blanc  Compote	Camembert Fruit 

Semaine du : 5 au 9 août

Macédoine de légumes  	Salade de riz au maïs 	Betteraves vinaigrette  	Salade de lentilles 	Carottes râpées  
Dahl de lentilles corail  Riz pilaf 	Coquillettes à la viande hachée   Haricots verts  	Omelette   Pomme de terres rôties 	Cuisse de poulet rôti  Carottes au beurre  	Filet de poisson  Boullgour aux petits légumes 
Emmental Fruit  	Fromage blanc au coulis de fruit	Tomme grise Fruit	Riz au lait  	Verre de lait 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 - Août 2024

Semaine du : 12 au 16 août

Entrée

Pomelos

Guacamole de brocolis

Melon

Ratatouille froide et céréales

Plat

Boulgui boulgua de céréales, chair à saucisse et courgettes

Filet de poisson à la crème
Coquillettes

Brouillade d'œuf
Ratatouille

FERIÉ

Pilons de poulet
Lentilles vertes

Dessert

Comté
Compote

Yaourt nature sucré

Semoule au lait

Brie
Fruit

Entrée

Concombres vinaigrette

Salade de pâtes

Rillettes de poisson

Semaine du : 19 au 23 août

Pastèque

Crudité

Plat

Penne demi complète
Bolognaise

Filet de dinde rôti
Légumes au four

Quiche de légumes
Salade verte

Paëlla

Poisson fruits de mer

Chili végétarien
Céréales

Dessert

Emmental râpé
Compote

Fruit

Verre de lait
Salade de fruits

Crumble pommes

Tomme grise
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 - Août 2024

Semaine du : 26 au 30 août

Entrée	Melon	Carottes râpées  	Macédoine et oeuf dur  	Tomates Feta  	Salade de cocos 
Plat	Saucisse grillée  Pomme de terre au four 	Tortillas pomme de terre Haricots verts 	Coquillettes  Bœuf haché 	Galettes végétariennes  Légumes rôtis 	Boulettes de bœuf / légumes couscous  Semoule couscous 
Dessert	Tomme Compote	Fruit	Camembert Crème dessert chocolat	Fondant citron Fruit 	Fruit
Entrée					
Plat					
Dessert					



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, bœuf : 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 !

riz au lait (bio)							x							

vendredi 9 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
carottes rapées (bio)										x				
filet de poisson														
boulgour aux petits légumes						x								
verre de lait							x							
fruit														

lundi 12 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
pomelos														
boulgui boulgua														
de céréales, chair a saucisse et courgettes						x								
comté							x							
compote														

mardi 13 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
guacamole de brocolis														
filet de poisson a la crème												x		
coquillettes (bio)						x								
0														
yaourt nature sucré (bio)							x							

mercredi 14 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
VEGE melon														
brouillade d'œuf											x			
ratatouille														
0														
semoule au lait (bio)							x							

jeudi 15 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
0														
0														
0														
0														
0														

vendredi 16 août 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
-----------------------	---------------------	----------	--------	-----------	----------------	--------	------	-------	------------	----------	------	---------	--------	------

