



# CHÂTEAUGIRON

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

## Les menus du restaurant municipal - Avril 2025

Semaine du : 31 mars au 04 avril

<b>Entrée</b>	Carottes rapées  	Salade piémontaise 	Crudité 	Céleri remoulade  	Salade de haricots verts et œufs durs 
<b>Plat</b>	Chili végé   Riz blanc  	Filet de colin  Haricots verts  	Galette saucisse   Salade verte vinaigrette 	Viande de bœuf haché, pommes de terre et potimarron rotis  	Riz paëlla au poisson  
<b>Dessert</b>	Tomme Compote de pomme 	Emmental Fruit frais	Dessert choco caramel	Fromage blanc à la compote	Verre de lait  Fruit frais

Semaine du : 07 avril au 11 avril

<b>Entrée</b>	Chou rouge vinaigrette 	Houmous de pois chiche  	Pomelos	Toast de sardinade 	Cake au fromage 
<b>Plat</b>	Pâtes bolognaise  	Riz frit aux légumes et poulet  	Filet de lieu  Pommes de terre vapeur 	Omelette fromage   Haricots verts  	Blanquette de veau  Brocolis  
<b>Dessert</b>	Camembert Fruit	Kiri Cône glacé	Fromage blanc au sucre complet 	Fruit 	Gâteau de semoule 



Plat fait maison /  Plat végétarien /  Label Rouge



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 - Avril 2025

**Semaine du : 14 avril au 18 avril**

**Entrée**

Taboulé	Carottes rapées  vinaigrette	Paté végétal	Mini sandwichs au thon	Betteraves aux pommes
---------	------------------------------	--------------	------------------------	-----------------------

**Plat**

Emincé de bœuf paprika Lentilles	Escalope de dinde Petits pois carottes	Gratin de chou fleur Pommes de terre et œufs	Nouilles façon thaï au poisson Légumes	Chair à saucisse et boulgour en gloubi
-------------------------------------	---	---	---	--

**Dessert**

Verre de lait Fruit	Semoule au lait	Yaourt aux fruits	Compote de fruit	Kiri Fruit frais
------------------------	-----------------	-------------------	------------------	---------------------

**Entrée**

Coleslaw	Salade de haricots blancs au thon	Betteraves aux pommes	Rillettes de poisson ciboulette et légumineuses
----------	-----------------------------------	-----------------------	--

**Plat**

**Férié**

Omelette au fromage Pommes de terre roties	Gratin breton chou fleur sarrasin aux lardons	Rougail saucisse Riz pilaff	Filet de dinde mariné au paprika Carotte au beurre
---	---	--------------------------------	---

**Dessert**

Fondant au chocolat de Mister Jack	Fromage Compote de pommes	Comté Fruit frais	Verre de lait Fruit frais
------------------------------------	------------------------------	----------------------	------------------------------



Plat fait maison / Plat végétarien / Label Rouge



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 - Avril 2025

Semaine du : 28 au 30 avril

### MENU THEME AFRIQUE

Entrée

Salade de pommes de terre au thon

Carottes rapées vinaigrette

Salade de fruits exotique

Plat

Curry de lentilles corail   
Brocolis

Sauté de veau   
Pâtes

Poulet Yassa   
Riz parfumé

Férié

Pont

Dessert

Fromage  
Compotes de pommes/  
bananes

Fromage  
Fruit

Gâteau citron vert

Entrée

Plat

Dessert



Plat fait maison / Plat végétarien / Label Rouge



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 !