



CHÂTEAUGIRON

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

Les menus du restaurant municipal - Octobre 2024

Semaine du : 30 septembre au 4 octobre

Entrée	Carotte rapées	Paté de campagne	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de haricots verts et oeuf dur
Plat	Hachis parmentier de boeuf	Filet de lieu noir Choux fleurs au beurre	Cuisse de poulet Petits pois	Dahl de lentilles corail Riz	Sauté de veau Flageolets
Dessert	Fromage	Compote de banane	Riz au lait	Fromage Fruit frais	Fondant citron

Semaine du : 7 au 11 octobre

Entrée	Salade de pommes de terre au thon	Houmous de pois chiche	Salade de betteraves	Salade verte et crouton	Salade Bretonne
Plat	Riz sauté au porc façon Thai aux petits légumes	Galette végétariennes céréales fromage Brocolis	Croque monsieur Salade verte	Steack hachée Carotte vapeur	Cabillaud roti Sarrasin au beurre
Dessert	Camembert Fruit frais	Clafoutis aux fruits	Salade de fruit de saison	Tomme Semoule au lait au chocolat	Far aux pruneaux



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 - Octobre 2024

Semaine du : 14 au 18 octobre

Entrée

Salade cocos 

Salade verte 

Crudités 

Rillettes de poisson aux légumineuses 

Jus de pamplemousse 

Plat

Gratton de pommes de terre et chou fleur  

Brandade de poisson 

Bolognaise 
Pates 

Saucisse 
Purée de légumes  

Omelette au fromage  
Brocolis  

Dessert

Fromage
Salade de fruits frais 

Verre de lait 
Fruit frais

Pâtisserie maison

Fruit frais 

Yaourt nature 

Entrée

Taboulé de quinoa 

Carotte rapée  

Salade de riz au thon 

Macédoine 

Salade de chou 

Plat

Crepinettes de porc 
Carotte vichy  

Falafel sauce curry 
Riz blanc 

Tortilla à la pommes de terre  
Brocolis  

Boulette d'agneau sauce tomage 
Semoule 

Rigatoni  
Boeuf haché 

Dessert

Camembert
Fruit frais 

Fromage blanc a la compte 

Yaourt aux fruits

Verre de lait
Gâteau fromage blanc

Semaine du : 21 au 25 octobre



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 - Octobre 2024

Semaine du : 28 au 31 octobre

Entrée

Betteraves aux
pommes 

Houmous pois chiche

Saucisse à l'ail 

Soupe de potimarron 

Plat

Couscous /légumes 
Merguez 

Poisson pané 
Epinards à la crème 

Riz frit aux légumes et
poisson 

Pates orange 
Filet de poulet 

Dessert

Beignet choc

Compote de pomme

Fruit

Cheddar
Carots cake 

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, 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 !

lundi 30 septembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
carottes rapées										x				
hachis parmentier(bœuf)							x							
0														
fromage							x							
0														

mardi 1 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
paté de campagne														
filet de lieu noir												x		
choux fleurs au beurre (bio)							x							
0														
compote de banane														

mercredi 2 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
taboulé (bio)						x								
cuisse de poulet (LR)														
petits pois (bio)														
0														
riz au lait (bio)							x							

jeudi 3 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
celeri rémoulade										x				
dahl de lentilles corail														
riz														
fromage							x							
fruit frais-(bio)														

vendredi 4 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de haricots verts et œuf dur (bio)											x			
sauté de veau														
flageolets														
0														
fondant citron (bio)											x			

lundi 7 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de pommes de terre(bio) au thon												x		
riz sauté au porc facon thai														
aux petits légumes														
camembert							x							
fruit frais (bio)														

mardi 8 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
houmous de pois chiche (bio)														
galette végétariennes céréales						x								
fromage														
brocolis (bio)														
0														
clafoutis aux fruits							x				x			

mercredi 9 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de betteraves (bio)														
croque monsieur						x	x							
salade verte														
0														
salade de fruits de saison														

jeudi 10 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade verte et croutons						x								
steak haché (bœuf)														
carotes vapeur (bio)														
semoule au lait(bio) au chocolat							x							

vendredi 11 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade bretonne										x				
cabillaud roti												x		
sarrasin au beurre (bio)														
0														
far aux pruneaux						x	x				x			

lundi 14 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de cocos														
gratin de pdt et chou fleurs (bio)														
salade verte														
0														
crème dessert							x							

mardi 15 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade verte														
Brandade de poisson												x		
0														
verre de lait (bio)												x		
fruit frais														

mercredi 16 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
crudités														
bolognaise (bœuf)														
pates						x								
0														
pâtisserie maison														

jeudi 17 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
rillettes de poisson aux légumineuses												x		
saucisse														
purée de légumes (bio)							x							
fruit frais-(bio)														

vendredi 18 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
jus de pamplemousse														
omelette au fromage (bio)											x			
brocolis(bio)														
0														
yaourt nature							x							

lundi 21 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
taboulé de quinoa														
crepinettes de porc														
carottes vichy (bio)														
camembert							x							
fruit frais (bio)														

mardi 22 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
carottes rapées (bio)										x				
falafel sauce curry														
riz blanc														
0														
fromage blanc a la compote							x							

mercredi 23 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de riz au thon														
tortillas a la pdt														
brocolis (bio)														
0														
yaourt aux fruits														

jeudi 24 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
macédoine														
boulette d'agneau sauce tomate														
semoule														
verre de lait														
gateau fromage blanc														

vendredi 25 octobre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de chou (bio)														
rigatoni (bio)														
bœuf haché														
0														

fruit frais (bio)

