



CHÂTEAUGIRON

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

Les menus du restaurant municipal - Novembre 2024

Semaine du : 4 au 8 novembre

Entrée	Salade de chou aux pommes  	Saucisson à l'ail	Carottes râpées  	Soupe de légumes  	Salade de riz au thon 
Plat	Riz façon paëlla au filet de poulet   	Filet de colin  Brocolis  	Tartiflette  (aux lardons) 	Lentilles vertes  Potimarrons rôtis 	Cuisse de poulet    Frites 
Dessert	Compote de pommes	Fruits frais 	Fruits frais 	Fromage Marbré chocolat  	Fromage blanc

Semaine du : 11 au 15 novembre

Entrée	Potage de légumes  	Salade verte pommes et noix 	Celeri rémoulade  	Betteraves mimosa  
Plat	Rougaille saucisse  Riz pilaf au curcuma  	Nuggets de volaille maison 	Pâtes   Carbonara de poisson 	Chili végété  Légumes / céréales 
Dessert	Fromage Fruits	Smoothie banane 	Fruits frais	Fromage Fondant citron  



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 - Novembre 2024

Semaine du : 18 au 22 novembre

Entrée	Salade cocos	Houmous pois chiche	Crudités	Salade de haricots verts	Tartinade de sardines aux légumes
Plat	Omelette fromage Haricots verts	Couscous libanais (volaille)	Potée bretonne (porc) Légumes du pot	Poisson pané Choux fleurs	Coquillettes Boeuf haché
Dessert	Gâteau de semoule 	Mouhalabieh 	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Fruits

Semaine du : 25 au 29 novembre

Entrée	Carottes râpées	Salade de lentilles à l'échalote	Salade coleslaw	Cake chèvre	Crudités
Plat	Filet d'églefin à la crème Pommes vapeur	Galette boulgour quinoa et fromage Légumes sautés façon thaï	Hot dog Potatoes pommes de terre et patates douces	Boeuf bourguignon Carottes vichy	Echine de porc Comme un cassoulet
Dessert	Fruits	Crème dessert maison	Brochette de fruits	Yaourt nature sucré	Gâteau choco / coco



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 !

vendredi 1 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
0														
0														
0														
0														
0														

lundi 4 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de chou aux pommes (bio)														
riz facon paella aux														
filet de poulet (LR)														
0														
compote de pommes														

mardi 5 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
saucisson a l'ail														
Filet de colin												x		
brocolis (bio)														
0														
fruit frais (bio)														

mercredi 6 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
carottes rapées(bio)										x				
tartiflette							x							
(aux lardons)														
0														
fruit frais (bio)														

jeudi 7 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
soupe de légumes (bio)														
lentilles vertes														
potimarrons rotis														
0														
marbré chocolat						x	x				x			

vendredi 8 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de riz au thon												x		

cuisse de poulet (LR)														
frites														
0														
fromage blanc							x							

lundi 11 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
0														
0														
0														
0														
0														

mardi 12 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
potage de légumes (bio)														
rougail saucisse														
riz pilaff au curcuma														
fromage							x							
fruit														

mercredi 13 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
salade verte pommes et noix														
nuggets de volaille maison														
poireaux a la crème (bio)							x							
0														
smoothie banane							x							

jeudi 14 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
celerai rémoulade (bio)										x				
Pates (bio)						x								
carbonara de poisson							x					x		
0														
fruit frais														

vendredi 15 novembre 2024	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Cœufs	Poisson	Sésame	Soja
betteraves mimosa (bio)											x			
chili végé														
légumes/céréales						x								
fromage							x							
fondant citron											x			

