



CHÂTEAUGIRON

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

Les menus du restaurant municipal - Décembre 2024

Semaine du : 2 au 6 décembre

Entrée

Salade de chou blanc
aux pommes  

Salade verte ,emmental
et noix  

Houmous  

Crème de pois cassé 

Taboulé d'hiver  

Plat

Dahl de lentilles corail
Riz pilaff au four 

Lasagnes de bœuf 

Emincé de bœuf 
Purée de potimarron 

Filet de poulet 
Boulgour 

Filet de poisson 
Brocolis à la crème 

Dessert

Fromage 
Fruit 

Entremets chocolat 
maison

Fromage
Compote de pommes

Fruit

Fromage
Gâteau aux poires 

Entrée

Pâté de campagne

Carottes rapées
vinaigrette  

Menu froid / Escape Game

Cake salé 

Semaine du : 9 au 13 décembre

Potage de légumes  

Betteraves mimosa  

Plat

Filet de poisson
Riz blanc

Galette / Saucisse  

Crudités / Tartinades 

Sauté de veau aux
flageolets 
Sarrasin au beurre 

Couscous végé 

Dessert

Fromage
Fruit

Fromage
Crêpes

Pâtisseries 
Laitage / Fruits

Fruit

Fromage
Yahourt aux fruits 



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 - Décembre 2024

Semaine du : 16 au 20 décembre

Entrée	Haricots verts  emmental	Potage de légumes  	Toast rillettes de poisson 	Carottes rapées  vinaigrette 	
Plat	Brandade de poisson 	Bœuf aux haricots rouges  Pâtes au potiron 	La surprise de Noël. Menu élaboré par les centres de loisirs.	Rôti de veau sauce champignons pommes de terres grenaille, patate douce, champignons 	Falafels sauce curry Boulgour / Quinoa  
Dessert	Fromage Fruits 	Fromage blanc	Entremets chocolat noisette, caramel beurre salé 	Yahourt nature  	

L'équipe du restaurant scolaire vous souhaite de belles fêtes de fin d'année



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 !

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
lundi 2 décembre 2024														
salade de chou blanc aux pommes -bio										x				
Dahl de lentilles corail														
Riz pilaff au four														
fromage							x							
fruit bio														
mardi 3 décembre 2024														
salade verte ,emmental et noix -bio							x			x				
Lasagnes de bœuf						x								
0														
0														
entremets chocolat maison						x								
mercredi 4 décembre 2024														
Houmous -bio														
émincé de bœuf														
purée de potimarron -bio							x							
fromage							x							
compote de pommes														
jeudi 5 décembre 2024														
crème de pois cassé							x							
filet de poulet														
boullgour -bio						x								
0														
fruit														
vendredi 6 décembre 2024														
Taboulé d'hiver -bio						x								
filet de poisson												x		
brocolis à la crème -bio							x							
fromage														
gâteau aux poires						x	x				x			
lundi 9 décembre 2024														
carottes rapées vinaigrette -bio										x				
galette-(bio) saucisse														
0														
fromage							x							
crêpes -bio						x	x				x			
mardi 10 décembre 2024														
carottes rapées vinaigrette -bio										x				
galette-(bio) saucisse														
0														
fromage							x							
crêpes -bio						x	x							
mercredi 11 décembre 2024														
menu repas froid /escape game														
cake salé						x	x				x			
crudités/tartinades														
patisseries						x	x				x			
laitages/fruits							x							
jeudi 12 décembre 2024														
potage de légumes -bio														
sauté de veau aux flaçolets														
sarrasin au beurre -bio							x							
fruit														
vendredi 13 décembre 2024														
betteraves mimosa -bio										x				
couscous végétarien						x								
0														
fromage														
yaourt aux fruits							x							
lundi 16 décembre 2024														
haricots verts emmental														
brandade de poisson							x					x		
0														
fromage												x		
fruits -bio														
mardi 17 décembre 2024														
potage de légumes -bio														
Bœuf aux haricots rouges														
pates au potiron-bio						x	x							
0														
fromage blanc							x							
mercredi 18 décembre 2024														
menu noel des centres de loisir -														
0														
0														
0														
0														
jeudi 19 décembre 2024														
Toast nillettes de poisson												x		
roti de veau sauce champignons														
pommes de terres														
grenaille, patate douce,(bio)														
champignons														
0														
Entremets chocolat noisette , caramel beurre salé						x	x				x			
vendredi 20 décembre 2024														
carottes rapées vinaigrette -bio										x				
falafels sauce curry														
boullgour /quinoa-bio						x								
0														
yaourt nature -bio							x							