



CHÂTEAUGIRON



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



Les menus du restaurant municipal - Février 2025

Semaine du : 03 au 07 février



Entrée

Salade de pommes de terre  

Salade de pâtes vinaigrette  



Celeri remoulade  


Haricots verts vinaigrette 

Betteraves pommes et noix  



Plat

Steak haché de boeuf
Poêlée de légumes

Filet de poisson mariné
Brocolis  


Galette saucisse
Salade verte 

Omelette  
Riz/ ratatouille 


Pâtes bolognaises  

Dessert

Fruits

Crème dessert chocolat 


Yaourt

Verre de lait 
Fruits



Fromage
Crêpes 

Entrée

Carottes rapées  


Salade de haricots blanc 




Chou blanc vinaigrette au soja 

Salade de pâtes  



Taboulé 




Plat

Boulettes de boeuf
sauce tomate 
Boulgour  

Filet de poisson au citron 
Pommes de terre vapeur  


Riz cantonnais  
A la volaille 


Tortillas espagnole 
Salade verte 

Sauté de porc au caramel 
Haricots verts  

Dessert

Beignets chocolat

Fromage
Fruits 

Fromage blanc 

Fromage
Fruits 

Compote de pommes 



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 - Février 2025

Semaine du : 17 au 21 février

Entrée

Chou rouge vinaigrette



Betteraves vinaigrette
aux pommes



Rillettes de porc



Cake chèvre menthe



Crudités



Plat

Wings de poulet
mariné



Pâtes au beurre



Croziflette
(lardons)



Poisson sauce curry



Carottes vichy



Escalope de volaille



Petits pois



Dahl de lentilles corail



Riz pilaff



Dessert

Fromage

Fruits

Verre de lait

Compote de fruits



Crêpes



Yaourt nature

Fruits



Entrée

Radis noir et carottes
rapées



Potage de lentilles corail



Taboulé (vinaigrette de
miel)



Semaine du : 24 au 28 février

Salade verte



Rillettes de poisson



Plat

Steak haché de boeuf
Gratin de chou fleur



Boullgour/ quinoa
Ratatouille au tofu



Quiches poireaux comté



Salade verte



Branlade de poisson



Pommes de terre



Rotis de porc au jus



Haricots verts



Dessert

Crème dessert
chocolat

Fruits



Fromage blanc au miel et
crumble



Fromage

Flan patissier



Verre de lait



Fruit



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 !