



# CHÂTEAUGIRON

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

## Les menus du restaurant municipal - Mars 2025

	Lundi 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
<b>Entrée</b>	Pamplemousse	Salade de pâtes  	Crudités de saison  	Carottes rapées vinaigrette  	Potage de légumes 
<b>Plat</b>	Tartiflette   Endives vinaigrette	Bolognaise de bœuf  Petits pois carottes 	Nouilles sautées au tofu et volaille  	Poisson vapeur  Riz aux petits légumes 	Crumble végété  Salade verte
<b>Dessert</b>	Fromage blanc au sucre complet	Fromage / Fruit	Fromage / Compote de fruit	Verre de lait  Fruit	Fromage Gâteau de semoule  
<b>Entrée</b>	Salade de chou blanc  	Haricots verts vinaigrette 	Salade libanaise (pois chiche, boulgour) 	Salade de riz  	Salade verte vinaigrette 
<b>Plat</b>	Filet de poisson  Brocolis 	Couscous végété Semoule 	Gratin de pomme de terre, chou fleur et œuf  	Sauté de porc aux fageolets  Carottes au beurre	Cuisse de poulet   Frites ou potatoes
<b>Dessert</b>	Fruit	Fondant au citron  	Fromage Rocher coco 	Yaourt aux fruits 	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 !



# CHÂTEAUGIRON

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

## Les menus du restaurant municipal - Mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
<b>Entrée</b>	Soupe de pois cassé	Saucisson à l'ail	Crudité de saison	Terrine de champignons	Rillettes de sardines aux légumineuses
<b>Plat</b>	Saucisse grillée Haricost verts	Brandade de poisson Salade verte	Emincé de volaille à la crème Polenta aux légumes	Bolo végété Pasta	Boeuf bourguignon Pomme de terre rôties
<b>Dessert</b>	Fromage Fruit	Crème dessert chocolat	Flan aux pommes	Fromage Fruit	Fromage blanc
	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Salade de haricots coco	Salade de pâtes	Carottes rapées	Rillettes de porc
<b>Plat</b>	Curry de lentilles corail Boulgour	Blanquette de veau à l'ancienne Brocolis	Steak haché Gratin de pomme de terre	Jambon blanc Coquillettes	Filet de poisson pané céréales Epinards à la crème
<b>Dessert</b>	Yaourt nature	Fromage Fruit	Beignets chocolat	Fromage Fruit	Génoise crème pâtissière 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 !



