



















# CHÂTEAUGIRON

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

## Les menus du restaurant municipal - Octobre 2023

Semaine du : 2 au 6 octobre

<b>Entrée</b>	Salade coleslaw 	Salade de pomme de terre  	Rillettes de sardines 	Crudité de saison 	Tomates vinaigrette  
<b>Plat</b>	Dahl de lentilles corail Penne (bio)  	Filet de poulet au jus Epinards a la crème 	Rougail saucisse Riz pilaf au curcuma  	Couscous poisson Légumes couscous  	Bœuf bourguignon Carottes au beurre  
<b>Dessert</b>	Fromage Compote fraise pomme 	Fruit	Smoothie aux fruits 	Fromage Fruit	Camembert Gâteau aux pommes 

Semaine du : 9 au 13 octobre

<b>Entrée</b>	Betteraves vinaigrette  	Houmous et crackers maison  	REPAS À THÈME CUISINE IRANIENNE 	Salade de riz au thon 	Saucisson à l'ail
<b>Plat</b>	Sauté de veau aux champignons Choux fleurs  	Spaghetti bolognaise végétale 		Poulet frites	Carbonara de poisson Riz  
<b>Dessert</b>	Crêpes  	Fromage Fruit 		Yaourt brassé	Fromage Fruit 



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 2023

### Semaine du : 16 au 20 octobre

<b>Entrée</b>	Salade de pâtes 	Crudité de saison 	Chou rouge 	Carottes râpées  	Œufs mayonnaise  
<b>Plat</b>	Filet de poisson sauce dieppoise   Brocolis	Filet de dinde sauce curry Flageolets  	Quiche au thon Salade verte 	Sauté de porc  Pâtes semi complètes	Riz frit façon thai  Légumes wok 
<b>Dessert</b>	Yaourt aux fruits	Fromage Fruit 	Gâteau de semoule au lait  	Crème chocolat maison 	Fromage  Fruit 

### Semaine du : 23 au 27 octobre

<b>Entrée</b>	Carottes rapées  	Crudité de saison 	Cake de poisson 	Salade mexicaine 	Salade de lentilles  échalotes 
<b>Plat</b>	Paupiette de volaille Potimarrons rôtis  	Aiguillettes de poulet Pâtes torsade 	Boulette de bœuf sauce tomate Courgette vapeur  	Poisson pané Printanière de légumes 	Gratin de chou fleur, pdt et œuf  
<b>Dessert</b>	Fruit 	Fromage Compote de pommes 	Crêpes  confiture	Fruit	Yaourt nature 



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 2023

Semaine du : 30 au 31 octobre

### Entrée

Taboulé

Salade de boulgour et  
crudités citronnées

### Plat

Pilons de poulet basquais  
(Ratatouille+riz)

Poisson à la crème  
Légumes de saison

### Dessert

Kiri  
Beignets chocolat

Fruit



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 !



