



CHÂTEAUGIRON

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

Les menus du restaurant municipal - Septembre 2025

Semaine du : 1^{er} au 5 septembre

Entrée

Melon

Carottes râpées

Rillettes de poisson

Crudités

Salade de pâtes

Plat

Bœuf haché
Coquillettes
Emmental râpé

Filet de colin
Semoule de couscous

Emincé de bœuf au paprika
Haricots verts

Chili végétarien
Boulgour

Filet de dinde
Petits pois

Dessert

Fromage blanc

Emmental
Fruit

Carré frais
Compote de pommes

Glace

Verre de lait
Fruit

Entrée

Pastèque

Salade de courgettes et raisins secs

Salade de riz tomates œuf dur

Betteraves

Tomates vinaigrette

Plat

Filet de poisson
Ratatouille

Blanc de poulet
Lentilles vertes

Saucisse grillée
Courgettes sautées

Sauté de veau
Haricots cocos

Omelette au fromage
Haricots beurre

Dessert

Semoule au lait

Camembert
Compote de fruits

St Nectaire
Fruit

Verre de lait
Fruit

Kiri
Pâtisserie maison



Plat fait maison / Plat végétarien / Label Rouge / Aide UE à destination des écoles



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 - Septembre 2025

Semaine du : 15 au 19 septembre

Entrée	Salade de cocos  	Concombre à la feta  	Tomates au pesto  	Salade piémontaise 	Cake feta poivron 
Plat	Rôti de dinde  Carottes au beurre  	Dahl de lentilles   Boullgour pilaff  	Brouillade d'œuf  Pâtes  	Sauté de bœuf  Courgettes  	Filet de poulet   Petits pois 
Dessert	Emmental Fruit  	Verre de lait  Compote de pommes-bananes 	Fromage blanc coulis de fruit	Fromage à tartiner Fruit  	Comté  Fruit

Semaine du : 22 au 26 septembre

Entrée	Macédoine mayonnaise 	Pastèque 	Salade de cocos ciboulette  	Betteraves aux noix 	Melon 
Plat	Bœuf bourguignon  Lentilles vertes  	Cuisse de poulet   Brocolis 	Poisson pané  Purée de légumes  	Riz paëlla  Poisson/ poulet 	Gratin de crozets au fromage 
Dessert	Tomme  Fruit  	Crème de dessert chocolat	Emmental  Fruit	Verre de lait Fruit  	Kiri Crêpes  



Plat fait maison / Plat végétarien / Label Rouge / Aide UE à destination des écoles



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 - Septembre 2025

Semaine du : 29 au 30 septembre

Entrée Salade de haricots verts  Celeri remoulade 

Plat Curry de pois chiche   Filet de poisson blanc 
Boulgour au four   Riz  

Dessert Fromage blanc au sucre complet  Fruit

Entrée

Plat

Dessert



Plat fait maison /  Plat végétarien /  Label Rouge /  Aide UE à destination des écoles



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 !