



CHÂTEAUGIRON

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


Les menus du restaurant municipal - Février 2026


Semaine du : 2 au 6 février

Entrée

Carottes râpées  


Taboulé de saison 

Oeufs du dragon 


Soupe de pois cassé 



Salade de chou  


Plat

Chili de légumes 
Riz basmati  


Cuisse de poulet rôti BBC 
Haricots verts  

Pâtes façon thaï  
Poisson 


Sauté de boeuf 
Carottes au beurre 



Hachis parmentier 

Dessert

Emmental
Fruits au sirop 

Fruit 

Pâtisserie du soleil
levant 

Gâteau de semoule  

Verre de lait   


Semaine du : 9 au 13 février


Entrée

Salade verte vinaigrette  

Toast de houmous  

Salade de pâtes 



Radis noir et carottes
rapées 




Potage de légumes 

Plat

Omelette  
Pâtes  

Filet de poisson 
Brocolis 

Mijoté de porc BBC 
Haricots blancs 

Galettes de céréales  
Poêlée de légumes 

Emincé de cuisse de poulet
mariné BBC 

Dessert



Fromage à tartiner
Fruit 

Pâtisserie  




Crème dessert

Compote pomme
banane 

Comté

Fruit  



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 - Février 2026


Semaine du : 16 au 20 février

Entrée

Coleslaw 

Salade de lentilles  



Betteraves aux
pommes et noix  




Salade verte 

Cake lentilles corail /
carottes  



Plat

Poisson pané 
Riz pilaff  

Haut de cuisse
de poulet 
Petits pois 



Omelette  
Pommes de terre
rôties 




Croziflette 


Emincé de dinde aux
champignons 
Julienne de légumes 

Dessert

Fromage
Fruit 

Semoule au lait au cho-
colat  


Verre de lait   
Fruit au sirop

Gâteau de semoule  






Fruit  



Entrée

Macédoine
mayonnaise 

Carottes râpées 



Céleri rémoulade  

Pâté de campagne 



Crudités de saison  





Plat

Steak haché 
Haricots verts 

Chili con carne 
Riz 

Pilon de poulet rôti 
Pâtes  


Filet de poisson 
Légumes sautés 

Dahl de lentilles corail  
Boullgour citronné  

Dessert

Fromage  AOP
Fruit

Yaourt nature 

Fromage AOP 
Fruit au sirop




Fruits  

Pâtisserie



Semaine du : 23 au 27 février



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 entre-
prises 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 !

lundi 2 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
carottes rapées (bio)										x				
chili de légumes														
riz basmati (bio)														
emmental							x							
fruits au sirop														
mardi 3 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
taboule de saison (bio)						x								
cuisse de poulet roti (BBC)														
haricots verts(bio)														
0														
fruit														
mercredi 4 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
œuf dur (bio)											x			
pates(bio) façon thai						x								
au poisson												x		
0														
pâtisserie maison						x	x				x			
jeudi 5 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
soupe de pois cassé														
sauté de bœuf														
carottes au beurre							x							
0														
gateau de semoule (bio)						x	x				x			
vendredi 6 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de chou (bio)										x				
hachis parmentier							x							
0														
verre de lait							x							
0														
lundi 9 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade verte vinaigrette										x				
omelette											x			
pates						x								
fromage a tartiner							x							
fruit														
mardi 10 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
toast de houmous														
filet de poisson												x		
brocolis														
0														
pâtisserie						x	x				x			
mercredi 11 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de pates						x								
mijoté de porc														
aux haricots blancs														
0														
crème dessert							x							
jeudi 12 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
radis noir et carottes rapées														
galettes de céréales						x								
poêlée de légumes														
compote de pommes bananes														
vendredi 13 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
betteraves aux pommes et noix										x				
émincé de cuisse de poulet mariné														
polenta crémeuse							x							
comté							x							
fruit														
lundi 16 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
coleslaw														
poisson pané												x		
riz pilaff														
fromage							x							
fruit														
mardi 17 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade de lentilles														
haut de cuisse de poulet														
petits pois														
0														
semoule au lait au chocolat						x	x							
mercredi 18 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
potage														
omelette														
pommes de terre roties														
verre de lait							x							
fruit au sirop														
jeudi 19 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
salade verte										x				
0														
Croziflette						x	x							
0														
gateau de semoule						x								
vendredi 20 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
Cake lentilles corail/carote							x				x			
émincé de dinde aux champignons							x							
julienne de légumes														
0														
fruit														
lundi 23 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja

macédoine mayonnaise														
steak haché														
haricots verts														
fromage							x							
fruit														

mardi 24 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poisson	Sésame	Soja
carottes rapée s										x				
chiliconcarne														
riz														
0														
yaourt nature							x							

mercredi 25 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poisson	Sésame	Soja
celeri rémoulade										x				
pilon de poulet roti														
pates						x								
fromage							x							
fruit au sirop														

jeudi 26 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poisson	Sésame	Soja
paté de campagne														
filet de poisson												x		
légumes sautés														
0														
fruit														

vendredi 27 février 2026	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poisson	Sésame	Soja
crudités de saison										x				
dahl de lentilles corail														
boulgour citronné														
0														

Pâtisserie

x

x

x