


































Menus du restaurant scolaire

Juillet 2026

Du 29 au 03	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Pâté de campagne 	taboulé	Crudités	Tartine de houmous de pois chiche 	Melon
Plat	Filet de poisson sauce crème	Œuf dur	Fajitas bœufhaché	Jambon blanc	Steak haché
	Riz pilaf 	Epinards sauce béchamel	Salade verte  	Haricots verts  	Pommes de terre rôties
Dessert	Verre de lait				
	Fruit  	Fruit  	Pâtisserie	Fruit  	Beignets chocolat



Du 6 au 10	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Crudité de saison	Salade de pois chiche 	Salade de riz nicois	Melon/pastèque	Betteraves et pommes
Plat	Omelette 	Filet de poisson meunière	Sauté de porc au caramel 	Lasagnes végétarien	Haut de cuisse de poulet
	Pate 	Gratin de légumes de saison	Petits pois 	Salade verte 	Flageolets
Dessert	Verre de lait			Comte 	Fromage à tartiner
	Fruit  	Brownie chocolat	Flan parisien	Compote de fruits	Fruit 



Plat fait maison



Menu 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 / volaille origine France - bœuf / veau origine France ou UE













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

Menus du restaurant scolaire




Juillet 2026

Du 13 au 17	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Concombres feta 	Fête nationale	Macedoine mayonnaise	Crudités de saison 	Salade de lentilles vertes 
Plat	Filet de poisson 	Jour férié	Oeufs gratinés	Curry de pois chiche et légumes 	Pilon de poulet 
	Coquillettes 		Riz /ratatouille	Boulgour 	Poelee de légumes
Dessert	Fromage		Compote de fruits 	Fromage	Gateau de semoule 
	Fruit			Pâtisserie	



Du 20 au 24	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Salade de haricots coco ciboulette	Crudité de saison 	Crudité de saison	Rillettes de porc 	Melon /pastèque
Plat	Saucisse grillée	Chili con carne	Viandes froides 	Couscous de poisson	Salades froides
	Courgettes poêlées	Riz 	Salade de pates 	Semoule et petits légumes	Oeufs durs mayonnaise
Dessert	Fruit	Crème dessert caramel	Fromage	Pâtisserie	Fromage
			Fruits au sirop		Fruit



Plat fait maison  Menu 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 / volaille origine France - bœuf / veau origine France ou UE



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

Menus du restaurant scolaire

Juillet 2026

Du 27 au 31	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes 	Crudité	Salade de riz œuf dur	Salade de cocos 	Crudité 
Plat	Escalope de volaille	Paella de poisson	Saucisse chipolat 	Pâtes 	Viande hachée de bœuf
	Ratatouille 		Poêlée de légumes 	Bolognaise de légumes	Pdt rôties
Dessert	Fromage	Verre de lait 		Fromage	
	Fruit 	Compote de fruits	Crème dessert	Pâtisserie	Fruit



Plat fait maison



Menu 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 / volaille origine France - bœuf / veau origine France ou UE



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



