



# CHÂTEAUGIRON

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



## Les menus du restaurant municipal - Juin/Juillet

### Semaine du : 01 au 05 juin

<b>Entrée</b>		Piémontaise	Riz au thon	Crudités	Concombre
<b>Plat</b>	FERIE	Chipolatas / Compote	Chausson bolognaise / Carottes	Beignets de salsifis / Haricots jaunes	Nuggets de poisson / Coquillettes
<b>Dessert</b>		Fromage blanc	Fromage / Fruit	Gâteau de semoule	Fruit de saison

### Semaine du : 08 au 12 juin

<b>Entrée</b>	Salade coleslaw	Pomelos	Crudités	Radis / Beurre	Melon
<b>Plat</b>	Escalope viennoise / Haricots verts 	Cuisse de poulet / Frites	Merlu meunière / Courgettes	Sauté de veau / Purée 	Gratin de légumes
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Pommes / Fraises	Flan caramel	Fruit de saison	Fromage / Fruit de saison



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets et les purées sont fabriqués à base de lait

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 - Juin/Juillet

### Semaine du : 15 au 19 juin

<b>Entrée</b>	Salade fraîcheur	Taboulé	Pommes de terre / sardines	Betterave / Oeuf	Crudités
<b>Plat</b>	Raviole de colin aux fines herbes / Pommes vapeur	Escalope de volaille / Trio de choux	Quiche lorraine / Salade verte	Boulettes végétale / sauce tomate / Semoule	Goulash de boeuf / Sauce saladaise
<b>Dessert</b>	Beignet	Fromage / Fruit de saison	Salade de fruits	Crème dessert	Fruit de saison

### Semaine du : 22 au 26 juin

<b>Entrée</b>	Concombre	Macédoine	Toast / Oeufs mimosa 	Crudités 	Betterave / Maïs
<b>Plat</b>	Petit brun de veau / Ratatouille 	Filet de poisson / Sauce façon beurre blanc / Pommes persillées 	Spaghetti bolognaise	Paupiette / Pommes rissolées	Omelette  / Haricots verts 
<b>Dessert</b>	Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Fromage / Brownie	Fruit de saison	Fromage / Fruit



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets et les purées sont fabriqués à base de lait

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 - Juin/Juillet

Semaine du : 29 juin au 03 juillet

Entrée


Saucisson sec


Crudités

Salade de tomates 


Melon

Plat

Dos de cabillaud /  
Sauce aurore / Riz 

Pané de blé /  
Lentilles 

Repas en plein-air

Parmentier / Salade 

Cordon bleu /  
Petits pois

Dessert

Fruit de saison

Petit suisse / Fruit

Glace

Fruit de saison

Entrée

Plat

Dessert



Produits de l'Agriculture Biologique. Les entremets et les purées sont fabriqués à base de lait

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](mailto:mairie@ville-chateaugiron.fr) | [www.ville-chateaugiron.fr](http://www.ville-chateaugiron.fr)

# Bon appétit !