



CHÂTEAUGIRON

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

Les menus du restaurant municipal - Mai 2025

Semaine du : 28 avril au 02 mai

MENU THEME AFRIQUE

Entrée	Salade de pommes de terre au thon	Carottes râpées	Salade de fruits exotique	Salade de boulgour/ Pois chiche
Plat	Curry de lentilles corail Brocolis	Sauté de veau Pâtes	Poulet Yassa Riz parfumé	Filet de poisson vapeur Haricots verts
Dessert	Fromage Compotes de pommes/ Bananes	Fromage Fruit	Gâteau citron vert	Fromage Fruit

Férié

Semaine du : 05 au 09 mai

Entrée	Betteraves et pommes vinaigrette	Duo de carotte céleri	Salade d'agrumes	Salade verte aux pommes
Plat	Hachis parmentier de bœuf Salade verte	Rôti de dinde Epinards à la crème	Filet de poisson Semoule couscous	Dahl de lentilles corail Polenta crémeuse
Dessert	Camembert Fruit	Crêpes confiture	Fromage à tartiner Fruit	Brie Flan parisien

Férié



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 - Mai 2025

Semaine du : 12 au 16 mai

Entrée

Salade de pâtes à la feta



Pamplemousse

Carotte râpées
vinaigrette



Radis beurre



Piémontaise indienne



Plat

Emincié de dinde
Choux fleurs au curry



Paëlla de volaille



Omelette au fromage
Salade verte



Filet de poisson
Purée de patate douce



Sauté de veau,
haricots blanc
Courgette vapeur



Dessert

Fruit



Comté
Compote de pommes



Riz au lait



Verre de lait
Tarte aux pommes



Fromage à tartiner
Fruit



Entrée

Macédoine de légumes



Salade de lentilles
vinaigrette



Coleslaw



Concombres
vinaigrette



Salade de pâtes



Plat

Pâtes au thon/
fromage râpé



Couscous veggie



Galette jambon fromage



Escalope de poulet à la
crème
Courgette vapeur



Sauté de bœuf aux haricots
rouges
Brocolis



Dessert

Fruit



Verre de lait
Fondant au chocolat



Compote de pommes



Riz au lait



Tomme grise
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 - Mai 2025

Semaine du : 26 au 30 mai

MENU THEME MEXICO

Entrée

Salade verte emmental

Paté de campagne

Salade mexicaine

Plat

Saucisse
Purée de pomme de terre

Filet de poisson
Riz au four

Wrap au bœuf/
Fromage râpé

Férié

Pont

Dessert

Yaourt aux fruits

Emmental
Fruit

Salade de 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, bœuf : 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 !