



# CHÂTEAUGIRON

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

## Les menus du restaurant municipal - Août 2025

Semaine du : 28 juillet au 1<sup>er</sup> août

Entrée

Plat

Dessert

Céleri rémoulade

Sauté de veau   
Penne

Fromage blanc

Semaine du : 04 au 08 août

Entrée

Plat

Dessert

Concombre à la crème

Tomates vinaigrette

Salade de pâtes

Macedoine de légumes

Melon

Filet de poisson   
Haricots verts

Chili veggie   
Riz

Sauté de porc au caramel  
Carotte au beurre

Emincé de bœuf paprika   
Haricots blancs

Emincé de volaille crème   
Courgettes

Emmental   
Gâteau de semoule

Verre de lait  
Purée de fruit

Tomme grise   
Fruit

Fromage a tartiner  
Fruit frais

Comté AOP   
Beignet



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 - Août 2025

Semaine du : 11 au 15 août

Entrée

Salade de pâtes  

Melon 

Tomates vinaigrette   Cake poivrons feta 

Plat

Cuisse de poulet   
Ratatouille 

Rôtis de porc   
Coquillettes  

Brouillade d'œuf    
Pommes de terre sautées  Haricots verts  

Férié

Dessert

Camembert    
Pastèque 

Tomme   
Compote banane  

Petit suisse    
Fruit   



Verre de lait    
Melon  

Semaine du : 18 au 22 août

Entrée

Salade de haricots verts  

Melon ou pastèque 

 Salade de lentille 

Macédoine curry

Crudités  

Plat

Tortis   
Fondant de bœuf 

Filet de porc   
Ratatouille / riz 

Filet de lieu noir à la crème   
Petits pois 

Paëlla de volaille 

Dahl de pois chiche   
Céréales 

Dessert

Laitage   
Fruit  

Fromage blanc aux fruits

Fromage à tartiner  
Pastèque

Tomme    
Pâtisserie 

Tomme grose   
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 - Août 2025

Semaine du : 25 au 29 août

<b>Entrée</b>	Melon	Salade de cocos au thon 	Macédoine et œuf dur  	Tomates feta 	Salade de cocos 
<b>Plat</b>	Saucisse grillée  Pommes de terre au four 	Omelette pommes de terre  Haricots verts  	Coquillettes  Bœuf haché 	Galettes végétariennes  Légumes rôtis 	Boulettes de bœuf/ légumes couscous  Semoule couscous 
<b>Dessert</b>	Tomme  Compote	Fruit 	Camembert  Crème dessert chocolat	Fondant citron  	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 !