






Menus du restaurant scolaire







MAI 2026

Du 04 au 07	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Salade coleslaw	Salade de cocos	Cake au fromage	Betteraves	
Plat	Parmentier boulgour / légumes / fromage 	Emincé de volaille Carottes vapeur  	Pâtes au thon à la sicilienne	Paupiettes Haricot verts  	
Dessert	Poires au chocolat	Kiwi	Rochers coco	Flan parisien	



Du 11 au 13	 LUNDI 	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Salade verte au fromage	Salade de boulgour quinoa	Carottes rapées		
Plat	Gratin de chou fleur et œuf dur	Carbonara de poisson Pâtes 	Rougail saucisse Riz 		
Dessert	Banane  	Comté AOP  Moelleux aux pommes	Crème vanille maison		















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















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

Menus du restaurant scolaire

MAI 2026

Du 18 au 22	 LUNDI proposé par : [CM2 – M. LE BRIS]	 MARDI proposé par : [CM2 – Mme SUBLON]	 MERCREDI	 JEUDI proposé par : [CM2 – Mme GAIGÉARD]	 VENDREDI 
Entrée	Tomates mozzarella	Concombres  	Salade de lentilles	Œufs dur mayonnaise	Salade de radis au fromage
Plat	Steak haché  Haricots verts	Galette saucisse Pomme de terre	Roti de dinde froid Salade de Pomme de terre	Poisson pané Ratatouille	Dahl de lentilles  Boulghour  
Dessert	Roquefort AOP  Salade de fruits	Glace	Demie pomme cuite	Fraises	Verre de lait Crumble poire chocolat



Du 26 au 29 avril	 LUNDI	 MARDI	 MERCREDI	 JEUDI	 VENDREDI 
Entrée		Chou bicolore	Cèleri rémoulade	Taboulé	Salade de haricots vert feta 
Plat		Pâtes  Bolognaise	Riz cantonnais au poulet	Poisson sauce rose Brocolis  	Quiche aux légumes Salade verte  
Dessert		Yaourt	Fromage Fruit	Fruit	Gâteau de semoule



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



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