



# CHÂTEAUGIRON

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

## Les menus du restaurant municipal - Avril 2024

Semaine du : 1<sup>er</sup> au 5 avril

Entrée

Plat

Dessert

FÉRIÉ

Céleri rémoulade  

Pâtes bolognaise  

Emmental  
Fruit

Salade de chou 

Quiches pommes de terre,  
poireaux et comté  
Salade verte  

Fromage blanc au sucre  
complet 

Terrine de poisson 

Saucisse grillée   
Haricots blancs mijotés 

Camembert  
Crème dessert

Crudités 

Croziflette 

Fruit 



Entrée

Plat

Dessert

Carottes râpées 

Farce de volaille /  
céréales / légumes 

Camembert  
Compote 

Taboule libanais 

Nouilles sautées au  
poulet  
Brocolis 

Verre de lait   
Fruit

Menu Tahiti   
Salade tahitienne

Maa Tinito (porc)

Poe bananne 

Crudités  

Couscous vegetarien 

Fromage  
Fondant chocolat 

Salade verte 

Brandade de poisson   
(pomme de terre  )

Fromage  
Fruit



Plat fait maison /  Plat végétarien



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 - Avril 2024

Semaine du : 15 au 19 avril

Entrée

Crudités 

Salade de céréales à l'indienne 

Polenza champignons tomate 

Crudités / Fromage 

Menu antillais  
Salade créole 



Plat

Chili de légumes   
Riz 

Filet de colin  
Carottes vichy 

Spaghettis napolitaine 

Filet de dinde aux champignons   
Haricots verts 

Rougail saucisse   
Riz madras 



Dessert

Fromage  
Fruit 

Compote de pommes 

Fondant aux pommes   


Fruit

Flan coco 

Semaine du : 22 au 26 avril

Entrée

Salade de pâtes au pesto et mozzarella   


Crudités 

Cake olives et fromage 

Crudités 

Salade céréales légumes 

Plat

Steak haché   
Poêlée de légumes 

Gratin de chou fleur, pomme de terre et lardons 

Riz frit façon thaï au poisson et légumes 

Filet de dinde rôti   
Légumes de saison 

Bolo veggie   


Dessert

Fruit

Pâtisserie maison 

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Emmental  
Fruit

Fromage  
Compote de fruits 



Plat fait maison /  Plat végétarien



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 - Avril 2024

Semaine du : 29 avril au 3 mai

Entrée

Crudités 



Tartinade de poisson 

Plat

Dahl de lentilles corail  
Riz semi-complet  

Tortillas    
Salade verte

Dessert

Tomme  
Compote de  
pommes  

Fruit 

Entrée

Plat

Dessert



Plat fait maison /  Plat végétarien



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 !

	Anhydride sulfureux	Arachide	Celeri	Crustaces	Fruits a coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poisson	Sésame	Soja
<b>mardi 2 avril 2024</b>														
celeri remoulade										x				
pate bolognaise						x								
emmental							x							
fruit														
<b>mercredi 3 avril 2024</b>														
salade de chou										x				
quiches poireaux pdt comte						x	x							
salade verte														
fromage blanc							x							
<b>jeudi 4 avril 2024</b>														
terrine de poisson						x	x				x	x		
saucisse grillée														
haricots blancs														
fromage							x							
creme dessert							x							
<b>vendredi 5 avril 2024</b>														
crudités										x				
croziflette						x								
fruit														
<b>lundi 8 avril 2024</b>														
carottes rapées										x				
farce volaille cereale slégumes						x								
fromage							x							
compote														
<b>mardi 9 avril 2024</b>														
taboule libanais						x								
nouilles sautées						x								
poulet														
brocolis							x							
lait														
fruit														
<b>mercredi 10 avril 2024</b>														
salade tahitienne										x				
maa tinito														
poe banane														
<b>jeudi 11 avril 2024</b>														
crudités										x				
couscous vegetarien						x								
fromage							x							
fondant chocolat											x			
<b>vendredi 12 avril 2024</b>														
salade verte										x				
brandade de poisson							x					x		
fromage							x							
fruit														
<b>lundi 15 avril 2024</b>														
crudités										x				
chili de légumes														
riz														
fromage							x							
fruit														
<b>mardi 16 avril 2024</b>														
salade de céréales indienne						x								
filet de colin														
carottes vichy														
compote de pomme														
<b>mercredi 17 avril 2024</b>														
polenza champignons tomate														
spaghetti napolitaine						x								
fondant aux pommes											x			
<b>jeudi 18 avril 2024</b>														
crudités/fromage										x				
filet de dinde champignons														
haricots verts														
fruit														
<b>vendredi 19 avril 2024</b>														
salade créole										x				



