

Menu de la semaine



Gometz du 08 au 14/01



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 8

Mardi 9



Mercredi 10



Jeudi 11



Vendredi 12

Potage brocolis



Emincé de volaille
Sauce curry



Penne BIO

Galette frangipane



Mijot.andalou BIO VG



Yaourt nature BIO

Compote banane BIO



Carotte & céleri BIO



Rôti de bœuf
Sauce oignons



Pommes de terre BIO
Petits pois

Liégeois chocolat
Crêche : Purée banane



Pizza 3 fromages

Fromage blanc



Pomme BIO



Gratin potiron BIO

Saint Paulin



Clémentine BIO



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10067

Menu de la semaine



Gometz du 15 au 21/01



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 15

Mardi 16



Mercredi 17



Jeudi 18



Vendredi 19

P'tit VG aux oignons



Haricots verts BIO



Pommes de terre BIO



Camembert BIO

Poire





Boeuf sauté BIO
sauce herbes fraîche



Carottes BIO

Petit cotentin



Compote pom BIO



Betteraves BIO



Escalope de porc
Escalope de dinde
sauce piquante



Riz BIO



Orange BIO



Coquillette BIO
à la bolognaise
de légumes VG



Yaourt nature BIO



Banane BIO



Duo de choux BIO



Poisson frais



Blé à la tomate

Gélifié vanille
Crêche : fromage blanc



1-Vert clair (Crudités) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10068

Menu de la semaine



Gometz du 22 au 28/01



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 22

Mardi 23



Mercredi 24



Jeudi 25



Vendredi 26

Saucisse francfort
Saucisse de volaille

Purée carotte/pdt BIO

Brie BIO

Compote tous fruits



Potage légumes BIO



Omelette BIO VG

Purée potiron

Kiwi



Salade pâtes thon



Sauté de veau

Epinards à la crème
Boulgour BIO

Pomme BIO



Tartiflette BIO VG

Batavia BIO

Yaourt fraise BIO

Clémentine



Céleri BIO rémoulade



Poisson frais

Gratin de brocolis BIO

Crêpe au sucre
Crêche : purée pomme



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10070

Menu de la semaine



Gometz du 29/01 au 04/02



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 29

Mardi 30



Mercredi 31



Jeudi 1



Vendredi 2

**Boulettes de
Pois chiche VG**
Sauce orientale

Semoule BIO

Camembert BIO

Orange BIO



Potage Crécy BIO



Boeuf bolognaise



Fusilli BIO

Poire



Bett. mimosa BIO



Cuisse de poulet
Sauce olive citron



Carotte & navet BIO

Crème chocolat
Crêche : clémentine



Risotto quinoa VG



Yaourt nature BIO

Pêche au sirop



Poisson frais
Sauce crème



Lentilles vertes BIO
Riz BIO



Emmental BIO



Banane BIO



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10071

Menu de la semaine



Gometz du 05 au 11/02



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 5

Mardi 6



Mercredi 7



Jeudi 8



Vendredi 9



Carot.BIO à l'orange



Rôti de boeuf
Sauce moutarde

Frites



Compote pom BIO



Haricots verts BIO

Yaourt à la vanille BIO



Pomme BIO



Concombre
Vinaigrette

Lamelle de volaille
façon kebab

Petits pois
aux oignons grelot



Riz au lait maison
Crêche : Yaourt nature



Spaghetti BIO

Saint Paulin

Kiwi



Roulade volaille



Poisson frais
sauce beurre blanc



Purée céleri BIO
Pommes de terre BIO

Crêche : petit suisse

Clémentine



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10072

Menu de la semaine



Gometz du 12 au 18/02



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 12

Mardi 13



Mercredi 14



Jeudi 15



Vendredi 16

ASIE

Nems de dinde



Carottes râpées

Emincé de boeuf

sauce soja ciboulet

echalote/P.rouge

Brocolis &

pousses de soja sautés

Sal. fruits exotique



Omelette BIO VG



Riz BIO



Brie BIO

Compote poire BIO



Chou rouge BIO maïs

Tagliatelles

3 fromages VG

=mozza/chèvre/emment



Orange BIO



Rôti de porc

Rôti de dinde

sauce pruneaux



Carottes BIO

Pommes de terre BIO



Yaourt nature BIO

Ananas BIO



Poisson frais

Macedoine de légumes

Boullgour BIO



Emmental BIO



Pomme BIO



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10073

Menu de la semaine



Gometz du 19 au 25/02



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 19

Mardi 20



Mercredi 21



Jeudi 22



Vendredi 23



Flan aux légumes VG

Petit pois & carotte



Brie BIO

Velouté fruit



Rôti de veau
Sauce échalote



Pomme vapeur BIO



Yaourt nature BIO

Poire



Emincé poulet roti



Riz BIO
Brocolis BIO béchamel



Crêche : fromage blanc

Compote de banane BIO



Tajine BIO H.blanc
carotte/oignons
& semoule VG



Camembert BIO



Pomme BIO



Potage Choisy BIO



Poisson frais
sauce crème Cit.vert



Penne BIO



Clémentine BIO



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10074

Menu de la semaine



Gometz du 26/02 au 03/03



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 26

Mardi 27



Mercredi 28



Jeudi 29



Vendredi 1



Bett. BIO persillée



Risotto BIO champ VG

Kiwi



Burger veau

Crumble de legumes
frais d'Hiver BIO

Saint Paulin

Orange BIO



Carottes râpées BIO



Jambon de dinde



Pommes de terre BIO

Fromage blanc au miel
Crêche : Banane



Tortellini BIO mozza
VG



Yaourt nature BIO



Compote pom BIO



Carottes BIO glacées
& fèves

Tartare fines herbes

Paris Brest
Crêche : Clémentine



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10075

Menu de la semaine



Gometz du 04 au 10/03



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 4

Mardi 5



Mercredi 6



Jeudi 7



Vendredi 8

Aiguillette poulet
Sauce curry coco

Chou fleur BIO

Emmental BIO

Mousse chocolat
crêche : yaourt nature



Galette Lentille BIO
VG
Sauce tomate

Riz BIO

Tomme blanche

Pomme BIO



Crêpe fromage



Rôti de bœuf
Sauce oignons

Semoule BIO

Clémentine





Pomme de terre BIO
farci au chèvre VG

Haricot plat

Yaourt sucré BIO

Poire





Poisson frais
Sauce citron

Epinaud BIO béchamel
Ebly



Crumble banane BIO



1-Vert clair (Crudités) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10076

Menu de la semaine



Gometz du 11 au 17/03



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 11

Mardi 12



Mercredi 13



Jeudi 14



Vendredi 15



Boulettes de boeuf
Sauce tomate



Lentilles vertes BIO



Brie BIO

Ananas BIO



Hachis parmentier
lentilles BIO & légumes
VG



Yaourt nature BIO



Banane BIO



Céleri BIO rémoulade



Omelette BIO fromage



Coquillettes BIO

Gauffres de Bruxelles
+ topping chocolat
Crêche : purée pêche



Sauté de veau
Sauce printanière

Petits pois

Petit cotentin



Orange BIO



Potage Crécy BIO



Poisson frais
Sauce tartare

Pomme noisette

Gélifié chocolat
Crêche : Pomme



1-Vert clair (Crudités) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10077

Menu de la semaine



Gometz du 18 au 24/03



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 18

Mardi 19



Mercredi 20



Jeudi 21



Vendredi 22



Calamar à la romaine
Crêche: colin



H. verts BIO & H.beurre

Yaourt fraise BIO



Pomme BIO



EUROPE
Salade grecque
H.V/tomat/féta/olive

Boeuf goulasch



Carottes BIO

Tiramisu
Crêche: fromage blanc



Potage Saint Germain



Riz cantonnais VG



Crumble pomme
& fruit rouge
Crêche : Pomme



Lasagne VG
Chèvre & epinard BIO



Orange BIO



Poisson frais



Purée de panais BIO



Camembert BIO

Liégeois vanille
Crêche : purée fraise



1-Vert clair (Crudité) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10078

Menu de la semaine



Gometz du 25 au 31/03



BIO



Label rouge



Viande Française



MSC



Fait maison



Produits locaux



Plat végétarien



Lundi 25

Mardi 26



Mercredi 27



Jeudi 28



Vendredi 29

Salade de quinoa
tomate & olive

Colombo VG

Clémentine



Batavia BIO & maïs



Boulette agneau
Sauce olives



Fusilli BIO

Petit suisse aromatisé



Croque fromage VG
= cheddar & emmental
Crêche: Jambon dinde





Laitue BIO Vinaigret
Crêche : pdt



Yaourt nature BIO

Tarte au flan
Crêche : purée poire



Steak haché
Sauce tartare

Chou fleur
Semoule BIO



Emmental BIO



Banane BIO



Betteraves BIO

Poisson frais

Riz Pilaf BIO



Pomme BIO



1-Vert clair (Crudités) 2-Rouge (Protidique) 3-Marron (Féculents & pâtisserie) 4-Bleu (Fromage) 5-Vert (Dessert cru) 6-Vert foncé (Cuidité)

Référence : 10079