



Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 1 du lundi 30 décembre 2024 au dimanche 05 janvier 2025

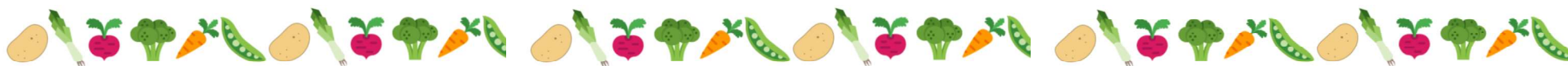
lundi 30 décembre 2024		mardi 31 décembre 2024		mercredi 1 janvier 2025		jeudi 2 janvier 2025		vendredi 3 janvier 2025	
ENTREE	TABOULE BIO	ENTREE	SOUPE DE LENTILE CORAIL	ENTREE	Férié	ENTREE		ENTREE	TARTINE DE CAMEBERT
PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE	PLAT	TARTE 3 FROMAGES	PLAT		PLAT	RAVIOLI GRATINE	PLAT	STEAK HACHE
SAUCE	SAUCE TOMATE	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	CAROTTE RONDELLE	GARNITURE	CAROTTE RAPEE Bio	GARNITURE		GARNITURE	RATATOUILLE MAISON	GARNITURE	PETIT POIS
FROMAGE	SAINT NECTAIRE	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	CREME DESSERT VANILLE	FROMAGE	CAMEBERT Bio
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	ORANGE Bio	DESSERT		DESSERT	FRUITS DE SAISON	DESSERT	PUREE POMME / PECHE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

- composition nutritionnelles
- Légumes et Fruits
 - Protéines Animales ou végétales
 - Féculents
 - sauces
 - Produits Laitiers
 - Produits Sucrés
- Plat principal
- Bovins
 - Ovins
 - Volaille
 - Porc
 - Poisson
 - Végétarien

Menu de la semaine n° 2 lundi 06 janvier 2025 au dimanche 12 janvier 2025

lundi 6 janvier 2025		mardi 7 janvier 2025		mercredi 8 janvier 2025		jeudi 9 janvier 2025		vendredi 10 janvier 2025	
ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio EMMENTAL EN DES	ENTREE	POTAGE DUBARRY BIO	ENTREE	ENDIVE/MIEL Cantal AOP	ENTREE	PAMPLEMOUSSE	ENTREE	
PLAT	SAUTE DE GIGOT D'AGNEAU	PLAT	OMELETTE NATURE Bio	PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	CHILI VEGETARIEN	PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE
SAUCE	SAUCE ESTRAGON	SAUCE		SAUCE	SAUCE TOMATE AU BASILIC	SAUCE		SAUCE	SAUCE CITRON
GARNITURE	FLAGEOLET POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	EPINARDS A LA CREME	GARNITURE	BLE EBLY	GARNITURE		GARNITURE	POELE DE CAROTTE Bio TORTILLE
FROMAGE		FROMAGE	CARRE DE L'EST	FROMAGE		FROMAGE	EMMENTAL BIO	FROMAGE	YAOURT NATURE
DESSERT	GALETTE FRANGIPANE	DESSERT	MANDARINE	DESSERT	POMME Bio	DESSERT	PECHE AUX SIROP	DESSERT	KIWI Bio
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

- Signe Officiel de qualité des produits alimentaires
- Viande de France
(animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformé en Frai)
 - Label rouge
 - Filière Bleu-Blanc-Cœur
 - Produit provenant d'une pêcherie durable c
 - Appellation d'Origine Protégée
 - Indication Géographique Protégée
 - Agriculture Biologique
- ** Aide de l'Union Européenne à destination d





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 3 du lundi 13 janvier 2025 au dimanche 19 janvier 2025

lundi 13 janvier 2025		mardi 14 janvier 2025		mercredi 15 janvier 2025		jeudi 16 janvier 2025		vendredi 17 janvier 2025	
ENTREE	CELERI BIO REMOULADE	ENTREE	CHOU CHINOIS SAUCE THAI	ENTREE	SCAROLE	ENTREE	POTAGE CHOISY BIO	ENTREE	
PLAT	SAUTE DE VEAU	PLAT	COUCOUS Bio AUX LEGUMES	PLAT	GRATIN BRETON	PLAT	CURRY DE FLAGEOLETS VERTS	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE FORESTIERE	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE BASQUAISE
GARNITURE	HARICOT BEURRE	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	BLE EBLY
FROMAGE	PETIT MOULE NATURE	FROMAGE		FROMAGE	BRIE DE MEAUX AOP	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	GOUDA
DESSERT	ECLAIR CHOCOLAT	DESSERT	FROMAGE BLANC	DESSERT	BANANE BIO	DESSERT	POIRE BIO	DESSERT	ANANAS Bio
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

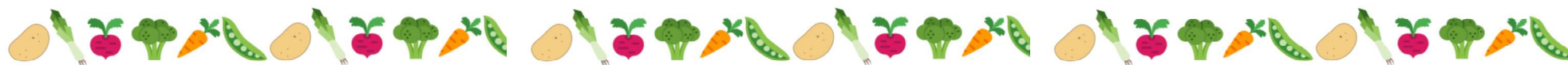
composition nutritionnelles



Menu de la semaine n° 4 lundi 20 janvier 2025 au dimanche 26 janvier 2025

lundi 20 janvier 2025		mardi 21 janvier 2025		mercredi 22 janvier 2025		jeudi 23 janvier 2025		vendredi 24 janvier 2025	
ENTREE	SALADE DE CHOU BLANC ET CHOU ROUGE BIO VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE	ENTREE		ENTREE	POTAGE POTIMARRON Bio	ENTREE	SCAROLE	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio
PLAT	TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA	PLAT	ROTI DE PORC ROTI DE DINDE	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	HACHI PARMENTIER AU LENTILLE	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE PROVENCALE	SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME
GARNITURE		GARNITURE	PUREE DE PANAIS Bio	GARNITURE	BOULGOUR Bio	GARNITURE		GARNITURE	EPINARD BIO
FROMAGE		FROMAGE	TARTARE NATURE	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	PYRENEES
DESSERT	YAOURT NATURE	DESSERT	BANANE BIO	DESSERT	POMME	DESSERT	GELIFIE VANILLE FROMAGE BLANC	DESSERT	TARTE CITRON PUREE POMME FRAISE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 5 du lundi 27 janvier 2025 au dimanche 02 février 2025

lundi 27 janvier 2025		mardi 28 janvier 2025		mercredi 29 janvier 2025		jeudi 30 janvier 2025		vendredi 31 janvier 2025	
ENTREE	POTAGE DE BROCOLI FRAIS	ENTREE		ENTREE	nouvel an chinois NEMS AUX POULET SALADE ET MENTHE	ENTREE	ŒUF DUR MAYONNAISE	ENTREE	SALADE COLESLAW BIO
PLAT	BOULETTE DE BOEUF	PLAT	TAJINE DE HARICOTS BLANCS BIO	PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	CURRY DE PATATE DOUCE ET CAROTTE	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE PROVENCALE	SAUCE		SAUCE	SAUCE AIGRE DOUCE	SAUCE		SAUCE	SAUCE BLANQUETTE
GARNITURE	FRITES	GARNITURE		GARNITURE	RIZ CANTONNAIS RIZ CANTONNAIS S/P	GARNITURE		GARNITURE	POMME DE TERRE Bio HARICOT PLAT COUPE
FROMAGE	COMTE	FROMAGE	TOME DE SAVOIE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio
DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	LASSI MANGUE	DESSERT	POMME	DESSERT	
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

- Légumes et Fruits
- Protéines Animales ou végétales
- Féculents
- sauces
- Produits Laitiers
- Produits Sucrés

Plat principal

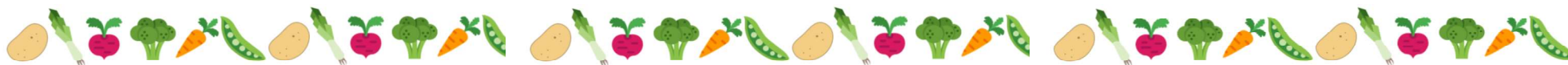
- Bovins
- Ovins
- Porc
- Volaille
- Poisson
- Végétarien

Menu de la semaine n° 6 lundi 03 février 2025 au dimanche 09 février 2025

lundi 3 février 2025		mardi 4 février 2025		mercredi 5 février 2025		jeudi 6 février 2025		vendredi 7 février 2025	
ENTREE	CREPE AUX FROMAGE	ENTREE	SALADE D'ENDIVE	ENTREE	menu montagnard POTAGE PARISIEN	ENTREE	HOUMOUS GRESSIN	ENTREE	
PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	TARTIFLETTE	PLAT	LASAGNES DE LEGUMES	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE MOUTARDE	SAUCE	SAUCE CREME CHAMPIGNON	SAUCE		SAUCE	SAUCE TOMATE	SAUCE	SAUCE OLIVE CITRON
GARNITURE	EPINARD	GARNITURE	PENNE REGATE Bio	GARNITURE	SALADE DE MACHE NOIX CONCASSE	GARNITURE		GARNITURE	LEGUMES COUCOUS SEMOULE COUSCOUS Bio
FROMAGE		FROMAGE	CANTAL AOP	FROMAGE	FROMAGE BLANC SPECULOS	FROMAGE		FROMAGE	BUCHETTE MI-CHEVRE
DESSERT	CREPE NATURE	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT		DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	POMME Bio
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

- Viande de France
- (animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformé en France)
- Label rouge
- Filière Bleu-Blanc-Cœur
- Produit provenant d'une pêcherie durable c
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- ** Aide de l'Union Européenne à destination d





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 7 du lundi 10 février 2025 au dimanche 16 février 2025

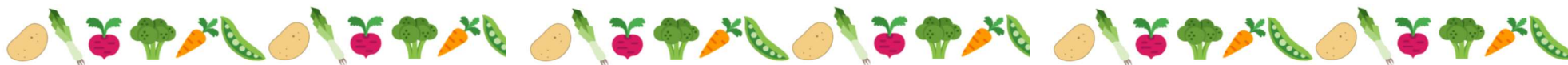
lundi 10 février 2025		mardi 11 février 2025		mercredi 12 février 2025		jeudi 13 février 2025		vendredi 14 février 2025	
ENTREE		ENTREE	CHOU CHINOIS RADIS RAPEE	ENTREE	SALADE DE POMME DE TERRE ET THON	ENTREE	TABOULE MAISON BIO	ENTREE	SALADE DE MACHE EDAM RAPE / DES
PLAT	EMINCE BOEUF A GRILLER VBF	PLAT	TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA MIMOLETTE	PLAT	CUISSE DE POULET	PLAT	FALAFAL LIBANAIS	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	SAUCE TOMATE	SAUCE	SAUCE CREME	SAUCE	SAUCE AUX HERBES	SAUCE	SAUCE CURRY
GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	EPINARD BIO	GARNITURE	CAROTTE FRAICHE	GARNITURE	BROCOLI (SURG)
FROMAGE	EMMENTAL Bio	FROMAGE		FROMAGE	CAMEMBERT Bio	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	
DESSERT	ORANGE	DESSERT	DESSERT POMME / FRAMBOISE	DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	GRILLE AUX POMMES
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	<small>creche</small> PECHE AU NATUREL

- composition nutritionnelles
- Légumes et Fruits
 - Protéines Animales ou végétales
 - Féculents
 - sauces
 - Produits Laitiers
 - Produits Sucrés
- Plat principal
- Bovins
 - Ovins
 - Volaille
 - Porc
 - Poisson
 - Végétarien

Menu de la semaine n° 8 lundi 17 février 2025 au dimanche 23 février 2025

lundi 17 février 2025		mardi 18 février 2025		mercredi 19 février 2025		jeudi 20 février 2025		vendredi 21 février 2025	
ENTREE	CELERI BIO REMOULADE	ENTREE		ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio	ENTREE	SALADE DE CHOUX BLANC Bio SAUCE THAI	ENTREE	POTAGE CHOISY BIO
PLAT	P'TIT VEGETARIEN AUX OIGNONS	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	DAHL DE LENTILLE ET RIZ	PLAT	PENNE Bio CARBONARA PENNE Bio CARBONARA SANS PORC	PLAT	PARMENTIER DE POISSON
SAUCE		SAUCE	SAUCE OLIVE	SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	CAROTTES BICOLORES	GARNITURE	POMME VAPEUR Bio	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE	BUCHETTE MI-CHEVRE	FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	
DESSERT	TARTE AU FLAN <small>creche</small> YAOURT VANILLE Bio	DESSERT	POMME Bio	DESSERT	FROMAGE BLANC <small>creche</small> COMPOTE DE POMME	DESSERT	ANANAS AU SIROP	DESSERT	CLEMENTINE BIO
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

- Signe Officiel de qualité des produits alimentaires
- Viande de France
 - Label rouge
 - Filière Bleu-Blanc-Cœur
 - Produit provenant d'une pêcherie durable c
 - Appellation d'Origine Protégée
 - Indication Géographique Protégée
 - Agriculture Biologique
 - ** Aide de l'Union Européenne à destination d





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 9 du lundi 24 février 2025 au dimanche 02 mars 2025

lundi 24 février 2025		mardi 25 février 2025		mercredi 26 février 2025		jeudi 27 février 2025		vendredi 28 février 2025	
ENTREE	SALADE DE PATE MOZZA PESTO	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio RADIS RAPEE	ENTREE	LAITUE Bio	ENTREE		ENTREE	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE MOUTARDE
PLAT	ESCALOPE DE PORC ESCALOPE DE DINDE	PLAT	CHILI VEGETARIEN	PLAT	PIZZA RATATOUILLE	PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE CHASSEUR SANS PORC	SAUCE	SAUCE TOMATE
GARNITURE	PUREE DE POTIRON	GARNITURE	RIZ Bio	GARNITURE		GARNITURE	POMME DE TERRE SAUTEE	GARNITURE	POELE DE HARICOT BEURRE ET HARICOT VERT
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	POIRE AU SIROP COPEAUX DE CHOCOLAT	DESSERT	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGE	DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	CRUMBLE POMME RHUBARBE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

- Légumes et Fruits
- Protéines Animales ou végétales
- Féculents
- sauces
- Produits Laitiers
- Produits Sucrés

Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien

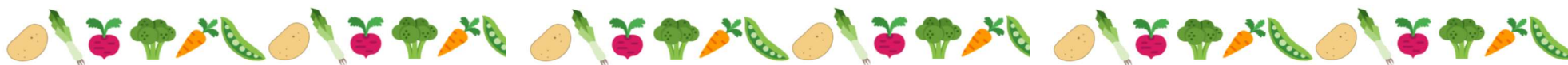
Menu de la semaine n° 10 lundi 03 mars 2025 au dimanche 09 mars 2025

lundi 3 mars 2025		mardi 4 mars 2025		mercredi 5 mars 2025		jeudi 6 mars 2025		vendredi 7 mars 2025	
ENTREE		ENTREE	MARDI GRAS SALADE DE MACHE NOIX CONCASSE	ENTREE	SALADE DE CHOU ROUGE ET POMME	ENTREE	POTAGE CRECY EMMENTAL RAPE / DES	ENTREE	CAROTTE Bio A L'ORANGE
PLAT	BOLOGNAISE DE LEGUMES	PLAT	SAUTE DE GIGOT D'AGNEAU	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	TAJINE DE LEGUMES ET FEVES	PLAT	GRATIN DE LA MER EMMENTAL RAPE / DES
SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	SAUCE GOULACHE	SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	PENNE REGATE Bio	GARNITURE	FLAGEOLET POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	PETIT POIS	GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio	GARNITURE	RIZ CREOLE Bio
FROMAGE	COMTE	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	BEIGNET AU CHOCOLAT	DESSERT	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	DESSERT POMME / FRAMBOISE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

- Label rouge
- Label bleu-blanc-cœur
- Produit provenant d'une pêche durable
- Appellation d'origine protégée
- Indication géographique protégée
- Agriculture biologique

** Aide de l'Union Européenne à destination d





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 11 du lundi 10 mars 2025 au dimanche 16 mars 2025

lundi 10 mars 2025		mardi 11 mars 2025		mercredi 12 mars 2025		jeudi 13 mars 2025		vendredi 14 mars 2025	
ENTREE		ENTREE		ENTREE	CAROTTE Bio A L'ORANGE	ENTREE	POTAGE DUBARRY Bio	ENTREE	SALADE DE CELERI
PLAT	PALETTE A LA DIABLE ROTI DE DINDE	PLAT	COUCOUS Bio AUX LEGUMES	PLAT	GRATIN BRETON	PLAT	BOLOGNAISE DE LEGUMES	PLAT	VINAIGRETTE MOUTARDE POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE MOUTARDE	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE OSEILLE
GARNITURE	HARICOT BLANC	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	PENNE REGATE Bio CHEDDAR RAPE OU EN DES	GARNITURE	BROCOLI (SURG) BLE EBLY
FROMAGE	TOME BLANCHE	FROMAGE	GOUDA	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	BRIE DE MEAUX AOP
DESSERT	POMME Bio	DESSERT	POIRE Bio	DESSERT	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	DESSERT	ANANAS Bio	DESSERT	TARTE AU CHOCOLAT PUREE DE POMME Bio
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

- Légumes et Fruits
- Protéines Animales ou végétales
- Féculents
- sauces
- Produits Laitiers
- Produits Sucrés

Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien

Menu de la semaine n° 12 lundi 17 mars 2025 au dimanche 23 mars 2025

lundi 17 mars 2025		mardi 18 mars 2025		mercredi 19 mars 2025		jeudi 20 mars 2025		vendredi 21 mars 2025	
ENTREE	SALADE MEXICAINE	ENTREE	SCAROLE	ENTREE	CAROTTE AUX RAISINS	ENTREE	POTAGE A LA TOMATE EMMENTAL RAPE / DES	ENTREE	
PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE	PLAT	BROUILLADE D'ŒUF	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	CHILI VEGETARIEN	PLAT	SAUCISSE TOULOUSE BN 100G SAUCISSE DE VOLAILLE
SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE BOURGUIGNON	SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	EPINARD	GARNITURE	Frites	GARNITURE	CHOU FLEUR Bio TORTILLE	GARNITURE	RIZ CREOLE Bio	GARNITURE	PUREE DE PANAIS Bio
FROMAGE	TARTARE NATURE	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE SUCRE DE CANNE
DESSERT	FRUITS DE SAISON Bio	DESSERT	DESSERT POMME FRAISE	DESSERT	FROMAGE BLANC	DESSERT	POMME Bio	DESSERT	ANANAS Bio
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

- Viande de France
- Label rouge
- Filière Bleu-Blanc-Cœur
- Produit provenant d'une pêche durable c
- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique

** Aide de l'Union Européenne à destination d

