Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 41 du lundi 06 octobre 2025 au dimanche 12 octobre 2025

	lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 2025	jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 2025
		VEGETARIEN	VEGETARIEN	Le Grand Repas	octobre rose
ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE Bio ET FETA ET FETA		SALADE D'ENDIVE ET NOIX CONCASSE	SOUPE DE BUTTERNUTT ET EMMENTAL	SALADE DE CHOU ROUGE ET POMME CAROTTE RAPEE HVE
PLAT	ROTI DE BOEUF	PIZZA AUX LEGUMES DU SOLEIL	RIZ CANTONNAIS VG BIO	CUISSE DE POULET	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	ET SON JUS *			SAUCE BASQUAISE	
GARNITURE	POMME PERSILLE BROCOLI BIO	SALADE BATAVIA Bio RATATOUILLE		DUO DE CAROTTE EN POIVRONNADE, THYM ET MIEL	PUREE DE BETTERAVE
FROMAGE		FROMAGE BLANC	BRIE Bio		
DESSERT	POMME HVE	BANANE BIO	COMPOTE DE POMME FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	CAKE A BASE DE COMPOTE POMME/FRAMBOISE	MIXE A LA FRAISE
GOUTER					

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

Plat principal
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 42 lundi 13 octobre 2025 au dimanche 19 octobre 2025

	lundi 13 octobre 2025	mardi 14 octobre 2025	mercredi 15 octobre 2025	jeudi 16 octobre 2025	vendredi 17 octobre 2025
	reunion	VEGETARIEN "inde"	France normandie	VEGETARIEN "Italie"	Norvégien
ENTREE	ACCRA DE MORUE	SAMOUSSA DE LEGUME RAITA DE CONCOMBRE	SALADE DE PDT CIBOULETTE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE MAYONNAISE	POTAGE TOPINAMBOUR CAROTTE HVE
PLAT	ROUGAIL SAUCISSE FUMEE ROUGAIL SAUCISSE FUMEE S/P	CURRY DE CAROTTES ET HARICOTS BLANCS BIO	ROTI DE VEAU VF	LASAGNE CHEVRE EPINARD MAISON	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	JAMBON DE DINDE		SAUCE CREME		SAUCE SCANDINAVE
GARNITURE	RIZ THAI	BOULGOUR Bio	POELE DE HARICOT VERT	SALADE BATAVIA Bio VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	FONDUE DE POIREAUX POMME DE TERRE HVE
FROMAGE	VACHE QUI RIT		CAMEMBERT Bio		
DESSERT	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	LASSI MANGUE	COMPOTE POMME FACON TATIN MAISON	GLACE TRANCHE NAPOLITAINE FROMAGE BLANC COULIS	FJORD MAISON AUX FRUIT COUPE
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
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 43 du lundi 20 octobre 2025 au dimanche 26 octobre 2025

	lundi 20 octobre 2025	mardi 21 octobre 2025	mercredi 22 octobre 2025	jeudi 23 octobre 2025	vendredi 24 octobre 2025
		VEGETARIEN	VEGETARIEN cuisine d'orient		
ENTREE	RILLETTES AU THON ET SARDINE	LAITUE BIO	CAROTTE Bio RAPEE A LA MENTHE ET EMMENTAL	POTAGE BROCOLI FRAIS VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	SALADE DE CONCOMBRE HVE
PLAT	SAUTE DINDE	MIJOTEE DE POIS CHICHE	LEGUMES COUSCOUS BIO MAISON	MIJOTE DE BOEUF	FILET DE COLIN MEUNIERE POISSON
SAUCE	SAUCE MOUTARDE	SAUCE CURRY COCO	SAUCE TOMATE	SAUCE MIROTON	
GARNITURE	TORTI HVE COURGETTE hve	RIZ THAI HARICOT VERT HVE		EPINARD A LA CREME POMME VAPEUR Bio	FRITES POMME DE TERRE HVE
FROMAGE	SAINT NECTAIRE	SAINT PAULIN	FROMAGE BLC AU MIEL	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE Bio
DESSERT	POMME HVE	CLEMENTINE BIO	RAISIN (NOIR ou BLANC)	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	POIRE BIO
GOUTER					

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

Plat principal
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 44 lundi 27 octobre 2025 au dimanche 02 novembre 2025

	lundi 27 octobre 2025	mardi 28 octobre 2025	mercredi 29 octobre 2025	jeudi 30 octobre 2025	vendredi 31 octobre 2025
		VEGETARIEN		VEGETARIEN	halloween
ENTREE	SALADE DE PATES PESTO	LAITUE BIO	CELERI REMOULADE	POTAGE CLAMART	SALADE RUBIS ET EMMENTAL
PLAT	PILON DE POULET LABEL ROUGE	DAHL DE LENTILLE	SAUTE DE BŒUF	TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE				SAUCE TOMATE	SAUCE CREME POTIRON
GARNITURE	HARICOT VERT HVE		POMME PERSILLE BROCOLI BIO		CAROTTES BICOLORES
FROMAGE	CANTAL AOP	GOUDA		YAOURT VANILLE Bio	
DESSERT	POIRE BIO	COMPOTE POMME ANANAS	CREME LIEGEOISE VANILLE YAOURT NATURE	RAISIN (NOIR ou BLANC)	BROWNIE CREME ANGLAISE
GOUTER					

composition nutritionnelles

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

Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 45 du lundi 03 novembre 2025 au dimanche 09 novembre 2025

	lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025
	VEGETARIEN		VEGETARIEN		
ENTREE	SALADE DE LAITUE HVE	RILLETTES AU THON ET SARDINE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE	POTAGE POTIMARRON Bio	CAROTTE RAPEE HVE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON
PLAT	BOLOGNAISE DE LEGUMES	SAUTE DE VEAU	TORTILLA	SAUTE DINDE	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE		SAUCE MARENGO		SAUCE MOUTARDE	
GARNITURE	FUSILLI Bio	POELE DE HARICOT VERT Bio POMME DE TERRE HVE	RATATOUILLE	PETIT POIS	BLE EBLY
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	SAINT PAULIN	EMMENTAL BIO	COULOMMIERS 300/320G	
DESSERT	COMPOTE DE POIRE BIO	POMME	CRUMBLE AU POMME	FRUIT DE SAISON HVE	FROMAGE BLANC
GOUTER					

composition nutritionnelles

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

Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 46 lundi 10 novembre 2025 au dimanche 16 novembre 2025

	lundi 10 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mercredi 12 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025
		FERIE	VEGETARIEN		
ENTREE	SALADE D'ARTICHAUT VIMAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE		FRIAND FROMAGE SALADE DE POMME DE TERRE CIBOULETTE	DUO DE CHOUX	POTAGE DE LEGUMES Bio
PLAT	NUGGET DE POULET PLEIN FILET ESCALOPE DE DINDE		BOULETTE DE LENTILLE VERTE BIO	ROTI DE VEAU VF	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE NORMANDE		SAUCE MOUTARDE		
GARNITURE	BROCOLI BIO		POELE DE CAROTTE HVE	POMME VAPEUR Bio	PETIT POIS CAROTTE
FROMAGE	EMMENTAL		TOMME BLANCHE	CAMEMBERT Bio	EDAM
DESSERT	CLEMENTINE BIO		BANANE BIO	COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON HVE
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
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Restauration Scolaire Gometz Le Châtel

Menu de la semaine n° 47 du lundi 17 novembre 2025 au dimanche 23 novembre 2025

	lundi 17 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mercredi 19 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025
	vegetarien	vegetarien			
ENTREE	SALADE DE MACHE	CAROTTE AUX RAISINS	POTAGE A LA TOMATE		SALADE DE BETTERAVE Bio
	EMMENTAL	ET EMMENTAL			
PLAT	MIJOTE DE HARICOT ROUGE Bio A LA MEXICAINE	PARMENTIER DE PANAIS ET TOPINAMBOUR AUX LENTILLES	CROQUE MONTAGNARD AU REBLOCHON	ROTI DE PORC VPF	FILET DE COLIN MEUNIERE
				ROTI DE DINDE FR	POISSON
SAUCE				SAUCE TOMATE	SAUCE BEARNAISE
GARNITURE	RIZ Bio		SALADE DE BATAVIA HVE	HARICOT BLANC	FRITES
					POMME VAPEUR
FROMAGE		CARRE FRAIS		SAINT NECTAIRE	PETIT SUISSE NATURE
DESSERT	CREME DESSERT VANILLE	POIRE AU SIROP	FROMAGE BLANC	CLEMENTINE BIO	FRUIT DE SAISON HVE
		ET SAUCE CHOCOLAT	COULIS DE FRUITS ROUGE MAISON		
GOUTER					

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

Plat principal
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 48 lundi 24 novembre 2025 au dimanche 30 novembre 2025

	lundi 24 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025	mercredi 26 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
	vegetarien	vegetarien			
ENTREE	POTAGE PARISIEN	CELERI BIO REMOULADE ET MIMOLETTE	CAROTTE RAPEE HVE	BATAVIA BIO AUX POMMES	SALADE DE BLE
PLAT	ŒUF DUR A LA FLORENTINE	MIJOTE DE LENTILLE ET CAROTTE	BOEUF MODE	OMELETTE NATURE Bio	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE				SAUCE TOMATE	SAUCE CREME OSEILLE
GARNITURE	POMME DE TERRE HVE	RIZ BASMATI	POELE DE BROCOLI PENNE REGATE Bio	PETIT POIS	CHOU FLEUR FLEURETTE 30/60 SUR
FROMAGE	TOMME GRISE		EMMENTAL		YAOURT NATURE Bio
DESSERT	BANANE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	FRUITS DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC ET CONFITURE DE FRAISE	CLEMENTINE BIO
GOUTER					

composition nutritionnelles

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

Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 49 du lundi 01 décembre 2025 au dimanche 07 décembre 2025

	lundi 1 décembre 2025	mardi 2 décembre 2025	mercredi 3 décembre 2025	jeudi 4 décembre 2025	vendredi 5 décembre 2025
		repas des enfants	vegetarien	vegetarien	
ENTREE	SALADE DE MACHE		POTAGE DUBARRY BIO	SALADE COLESLAW	SALADE DE RIZ MAIS OLIVE
				SAUCE MAYONNAISE	VINAIGRETTE AU CITRON
PLAT	EMINCE BOEUF A GRILLER VBF	ESCALOPE DE PORC	DAHL DE LENTILLE	PENNE Bio AUX TROIS FROMAGES	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
		ESCALOPE DE DINDE			
SAUCE	SAUCE PAPRIKA	SAUCE PAPRIKA			
GARNITURE	FRITES	RIZ PILAF BIO	BOULGOUR Bio		MIJOTE DE CAROTTE ET NAVET
		POTIRON	RATATOUILLE Bio		
FROMAGE		YAOURT NATURE Bio	TOMME NOIRE DES PYRENEES	PETIT SUISSE NATURE	CAMEMBERT Bio
DESSERT	FROMAGE BLANC	POIRE HVE	CLEMENTINE BIO	ANANAS AU SIROP	POMME HVE
	ET CONFITURE D'ABRICOT				
GOUTER					

composition nutritionnelles

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

Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 50 lundi 08 décembre 2025 au dimanche 14 décembre 2025

	lundi 8 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mercredi 10 décembre 2025	jeudi 11 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025
		VEGETARIEN		VEGETARIEN	
ENTREE	SALADE D'ENDIVE ET EMMENTAL	OEUF DUR MAYONNAISE	RAPEE DE CAROTTE ET DE CELERI Bio	POTAGE DE LEGUMES Bio	
PLAT	SAUTE DINDE	MOUSSAKA PDT AUBERGINE ET LENTILLE CORAIL	ROTI DE VEAU VF	LASAGNE CHEVRE EPINARD MAISON	TORTI HVE
SAUCE	SAUCE TOMATE		SAUCE OIGNONS		COURGETTE RONDELLE ET EMMENTAL SAUCE CREME CHAMPIGNON
GARNITURE	RIZ Bio MACEDOINE DE LEGUMES		POELE DE HARICOT VERT FLAGEOLET	SALADE BATAVIA Bio VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	AU DEUX SAUMONS
FROMAGE	TOMME NOIRE DES PYRENEES	FROMAGE BLANC	MORBIER	YAOURT NATURE	
DESSERT	TARTE PATISSIERE AUX POMMES PUREE DE POMME	BANANE	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR PUREE POMME / PECHE	POMELOS	FRUIT DE SAISON HVE
GOUTER					

composition nutritionnelles

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

Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Restauration Scolaire Gometz Le Châtel

Menu de la semaine n° 51 du lundi 15 décembre 2025 au dimanche 21 décembre 2025

	lundi 15 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025	mercredi 17 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
	vegetarien		vegetarien	menu noel	
ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio ET EMMENTAL		POTAGE DUBARRY BIO ET EMMENTAL		
PLAT	CHILI VEGETARIEN	SAUTE DE BŒUF			POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE		SAUCE PROVENCALE	SAUCE BOLOGNAISE DE LEGUMES Bio		
GARNITURE	RIZ Bio	POELE DE BROCOLI BLE EBLY	PENNE REGATE Bio		RATATOUILLE POMME DE TERRE HVE
FROMAGE		TOMME BLANCHE			BRIE
DESSERT	FROMAGE BLANC	FRUITS DE SAISON BIO	MANDARINE		FRUIT DE SAISON HVE
GOUTER					

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

Plat principal
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel

Menu de la semaine n° 52 lundi 22 décembre 2025 au dimanche 28 décembre 2025

	lundi 22 décembre 2025	mardi 23 décembre 2025	mercredi 24 décembre 2025	jeudi 25 décembre 2025	vendredi 26 décembre 2025
			vegetarien	fermeture CDL	fermeture CDL
ENTREE	POTAGE CRECY	SALADE DE LENTILLE Bio VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CAROTTE RAPEE HVE VINAIGRETTE OLIVE / CITRON		
PLAT	TAJINE DE VOLAILLE PRUNEAUX	SAUTE DE BŒUF	DAHL DE LENTILLE		
SAUCE		SAUCE GOULACHE			
GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio	POELE DE HARICOT BEURRE ET HARICOT VERT	RIZ BASMATI		
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	GOUDA	BRIE DE MEAUX AOP		
DESSERT	BANANE	ORANGE BIO	COMPOTE DE FRUITS		
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
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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 certifiée
- Appelation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée
- Agriculture Biologique
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
- Haute Valeur Environemental