



Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 1 du lundi 29 décembre 2025 au dimanche 04 janvier 2026

lundi 29 décembre 2025		mardi 30 décembre 2025		mercredi 31 décembre 2025		jeudi 1 janvier 2026		vendredi 2 janvier 2026	
			VEGETARIEN			cat	JOUR DE L'AN		fermeture restaurant
ENTREE	TABOULE ORIENTAL	ENTREE	POTAGE POTIMARRON Bio	ENTREE		ENTREE		ENTREE	
PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE	PLAT	TARTE 3 FROMAGES	PLAT	ESCALOPE DE POULET	PLAT		PLAT	
SAUCE	SAUCE OSEILLE	SAUCE		SAUCE	SAUCE NORMANDE	SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	BOULGOUR Bio POELE DE BROCOLI	GARNITURE	CAROTTE RAPEE Bio	GARNITURE	RIZ Bio JULLENNE DE LEGUMES	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE	SAINT NECTAIRE	FROMAGE	FROMAGE BLANC	FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE		FROMAGE	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	ORANGE	DESSERT	FRUITS DE SAISON	DESSERT		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
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la crèche
- 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 pêche durable certifiée**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Agriculture Biologique**
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles**
- Haute Valeur Environnemental**





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 2 lundi 05 janvier 2026 au dimanche 11 janvier 2026

lundi 5 janvier 2026		mardi 6 janvier 2026		mercredi 7 janvier 2026		jeudi 8 janvier 2026		vendredi 9 janvier 2026	
			A LA TABLE DES ROIS				VEGETARIEN		VEGETARIEN
ENTREE		ENTREE	SCAROLE ET CROUTONS	ENTREE	ENDIVE/MIEL CANTAL AOP (garniture)	ENTREE	CREMEUX RAPEE AU FROMAGE FRAIS	ENTREE	POTAGE DE LEGUMES Bio
PLAT	EMMIETTE DE COLIN ET SAUMON	PLAT	MIJOTE DE BOEUF	PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	PENNE REGATE Bio	PLAT	TARTIFLETTE Bio VEGETARIEN
SAUCE	A LA CREME	SAUCE	SAUCE ESTRAGON	SAUCE	SAUCE BLANQUETTE	SAUCE	BOLOGNAISE A L'EGRENE DE POIS BIO	SAUCE	
GARNITURE	EPINARD RIZ PILAF BIO	GARNITURE	POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	BLE EBLY MACEDOINE DE LEGUMES	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G	FROMAGE	YAOURT NATURE	FROMAGE		FROMAGE	EMMENTAL BIO	FROMAGE	FROMAGE FRAIS
DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	GALETTE FRANGIPANE	DESSERT	COMPOTE DE POMME ET CREME DE MARRON	DESSERT	MANDARINE AU SIROP LEGER	DESSERT	ORANGE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

	Légumes et Fruits
	Protéines Animales ou végétales
	Féculents
	saucés
	Produits Laitiers
	Produits Sucrés

Plat principal

	Bovins
	Ovins
	Volaille
	Porc
	Poisson
	Végétarien
	Pour la crèche
	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 pêche durable certifiée

	Appellation d'Origine Protégée
	Indication Géographique Protégée
	Agriculture Biologique
	Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
	Haute Valeur Environnemental





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 3 du lundi 12 janvier 2026 au dimanche 18 janvier 2026

lundi 12 janvier 2026		mardi 13 janvier 2026		mercredi 14 janvier 2026		jeudi 15 janvier 2026		vendredi 16 janvier 2026	
					REPAS DUO "VEGETARIEN"		cat VEGETARIEN		
ENTREE	SALADE DE BATAVIA HVE	ENTREE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	ENTREE	SALADE DE CHOU BLANC ET CHOU ROUGE BIO	ENTREE	Cuite Laitage POTAGE CHOISY BIO ET EMMENTAL	ENTREE	RAPE DE CAROTTE ET DE PANAI VINAIGRETTE OLIVE / CITRON
PLAT	SAUTE DE VEAU	PLAT	CUISSE DE POULET	PLAT	TORTILLA	PLAT	Plat vegetarien MIJOTEE DE HARICOT ROUGE AUX LEGUMES	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE FORESTIERE	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE ESTRAGON
GARNITURE	HARICOT BEURRE MACARONI	GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio LEGUMES COUSCOUS	GARNITURE		GARNITURE	Feculent BOULGOUR Bio	GARNITURE	POELE DE BROCOLI BLE EBLV
FROMAGE	PETIT MOULE NATURE	FROMAGE		FROMAGE	MORBIER	FROMAGE	Laitage YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	GOUDA
DESSERT	CRUMBLE AU POMME PUREE DE POMME	DESSERT	FROMAGE BLANC	DESSERT	BANANE GANACHE AU CHOCOLAT	DESSERT	Crudite POIRE BIO	DESSERT	ANANAS Bio
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

Légumes et Fruits
Protéines Animales ou végétales
Féculents
saucés
Produits Laitiers
Produits Sucrés

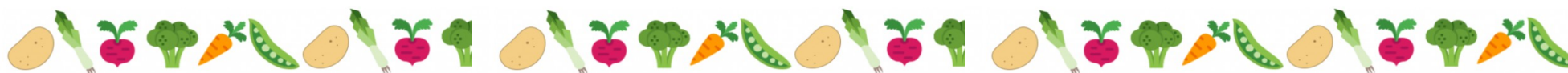
Plat principal

Bovins
Ovins
Volaille
Porc
Poisson
Végétarien
Pour la crèche
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 pêche durable certifiée

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Agriculture Biologique
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
Haute Valeur Environnemental





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 4 lundi 19 janvier 2026 au dimanche 25 janvier 2026

lundi 19 janvier 2026		mardi 20 janvier 2026		mercredi 21 janvier 2026		jeudi 22 janvier 2026		vendredi 23 janvier 2026	
	Pâques "VEGETARIEN"				VEGETARIEN		MENU Ch'nord		
ENTREE	POTAGE CRECY	ENTREE	SALADE DE RIZ MAIS OLIVE	ENTREE	OEUF DUR MAYONNAISE	ENTREE	ENDIVE AUX OIGNONS FRIT ET MIMOLETTE	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio
PLAT	TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA	PLAT	ROTI DE PORC VPF ROTI DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE	PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE	PLAT	CARBONNADE FLAMANDE	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE CREME	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	SAUCE CREME
GARNITURE		GARNITURE	JARDINIERE	GARNITURE		GARNITURE	FRITES POMME VAPEUR	GARNITURE	EPINARD BIO RIZ Bio
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	SAINT MORET	FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	POIRE BIO	DESSERT	POMME HVE	DESSERT	FROMAGE FRAIS ET SPECULOS	DESSERT	FAR BRETON MAISON COMPOTE DE POMME
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

	Légumes et Fruits
	Protéines Animales ou végétales
	Féculents
	saucés
	Produits Laitiers
	Produits Sucrés

Plat principal

	Bovins
	Ovins
	Volaille
	Porc
	Poisson
	Végétarien
	Pour la crèche
	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

	Appellation d'Origine Protégée
	Indication Géographique Protégée
	Agriculture Biologique
	Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
	Haute Valeur Environnemental





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 5 du lundi 26 janvier 2026 au dimanche 01 février 2026

lundi 26 janvier 2026		mardi 27 janvier 2026		mercredi 28 janvier 2026		jeudi 29 janvier 2026		vendredi 30 janvier 2026	
		VEGETARIEN				cat		VEGETARIEN	
ENTREE	POTAGE DE BROCOLI FRAIS	ENTREE	SALADE DE MACHE ET NOIX CONCASSE	ENTREE	RILLETES AU THON ET SARDINE	ENTREE	Crudité SALADE COLESLAW BIO	ENTREE	HOUMOUS
PLAT	BOULETTE DE BOEUF	PLAT	MIJOTE DE HARICOTS BLANCS BIO	PLAT	SAUTE DE VEAU	PLAT	Poisson FILET DE COLIN MEUNIERE	PLAT	CURRY DE PATATE DOUCE ET CAROTTE
SAUCE	SAUCE PROVENCALE	SAUCE		SAUCE	SAUCE AUX PRUNEAUX	SAUCE	sauce SAUCE CITRON	SAUCE	
GARNITURE	Frites POMME VAPEUR	GARNITURE	RIZ THAI	GARNITURE	PETIT POIS	GARNITURE	Féculent PUREE DE POTIRON	GARNITURE	BLE EBLV
FROMAGE	COMTE	FROMAGE	TOMME DE SAVOIE	FROMAGE	CAMEMBERT Bio	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE FRAIS
DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	COMPOTE POMME PECHE	DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	Laitage YAOURT NATURE Bio	DESSERT	ORANGE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

Légumes et Fruits
Protéines Animales ou végétales
Féculents
saucés
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

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Agriculture Biologique
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
Haute Valeur Environnemental





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 6 lundi 02 février 2026 au dimanche 08 février 2026

lundi 2 février 2026		mardi 3 février 2026		mercredi 4 février 2026		jeudi 5 février 2026		vendredi 6 février 2026	
	VEGETARIEN "CHANDELEUR"						cat		
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES D'HIVER	ENTREE	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE	ENTREE	RAPEE DE CAROTTE ET DE CELERI Bio	ENTREE	Cuillère	SALADE DE BETTERAVE	ENTREE
PLAT	RISOTTO DE PETIT EPAUTRE Bio	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	PAELLA AUX LEGUMES	PLAT	plat protéique Fromage	LASAGNES BOLOGNAISE ET EMMENTAL	PLAT
SAUCE		SAUCE	SAUCE BOURGUIGNON	SAUCE		SAUCE			SAUCE
GARNITURE		GARNITURE	HARICOT ROUGE	GARNITURE		GARNITURE			GARNITURE
FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE	FROMAGE		FROMAGE	Laitage	BRIE	FROMAGE
DESSERT	CREPE NATURE SUCRE	DESSERT	CLEMENTINE BIO	DESSERT	FROMAGE BLANC ET CONFITURE D'ABRICOT	DESSERT	Crudité	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER			GOUTER

composition nutritionnelles

Légumes et Fruits
Protéines Animales ou végétales
Féculents
saucés
Produits Laitiers
Produits Sucrés

Plat principal

Bovins
Ovins
Volaille
Porc
Poisson
Végétarien
Pour la crèche
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 pêche durable certifiée

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Agriculture Biologique
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
Haute Valeur Environnemental





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 7 du lundi 09 février 2026 au dimanche 15 février 2026

lundi 9 février 2026		mardi 10 février 2026		mercredi 11 février 2026		jeudi 12 février 2026		vendredi 13 février 2026	
	MENU TURQUIE "VEGETARIEN"		VEGETARIEN				cat		
ENTREE		ENTREE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE	ENTREE	POTAGE CHOU CAROTTE POMME DE TERRE ET CROUTONS	ENTREE		ENTREE	SALADE DE MACHE EDAM RAPE / DES
PLAT	FALAFEL FEVE MENTHE	PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE AU POTIRON	PLAT	CUISSE DE POULET	PLAT	Plat végétarien	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE YAOURT CURRY	SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME	SAUCE		SAUCE	SAUCE BLANQUETTE
GARNITURE	CAROTTE FRAICHE BOULGOUR Bio	GARNITURE		GARNITURE	EPINARD BIO COQUILLETTE BIO	GARNITURE		GARNITURE	POELE DE BROCOLI BLE EBLY
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	GOUDA	FROMAGE	CAMEMBERT Bio	FROMAGE	Laitage	FROMAGE	
DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	DESSERT FRUITE POMME / FRAMBOISE	DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	Crudité	DESSERT	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON
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
- Pour la crèche
- 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

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









Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 8 lundi 16 février 2026 au dimanche 22 février 2026

lundi 16 février 2026		
ENTREE	POTAGE CHOISY BIO ET EMMENTAL	
PLAT	BOULGOUR Bio AU DEUX SAUMONS	
SAUCE	A LA CREME	
GARNITURE		
FROMAGE		
DESSERT	CLEMENTINE BIO	
GOUTER		

mardi 17 février 2026		
	nouvel an chinois	
ENTREE	BATAVAVIA ET OIGNON FRIT VINAIGRETTE ECHALOTTE SESAME GRILLE	
PLAT	EMINCE BOEUF A GRILLER VBF	
SAUCE	SAUCE OIGNONS	
GARNITURE	NOUILLE CHINOISE MACEDOINE DE LEGUMES	
FROMAGE	LASSI COCO	
DESSERT	LITCHI	
GOUTER		

mercredi 18 février 2026		
	VEGETARIEN	
ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio	
PLAT	OMELETTE FINES HERBES	
SAUCE		
GARNITURE	PUREE DE LEGUMES	
FROMAGE		
DESSERT	FROMAGE BLANC COMPOTE DE POMME	
GOUTER		

jeudi 19 février 2026		
	cat	
ENTREE	Crudité	SALADE ARC EN CIEL Bio
PLAT	Féculent	PENNE REGATE Bio
SAUCE	sauce	SAUCE BOLOGNAISE
GARNITURE		
FROMAGE	Laitage	TOMME BLANCHE
DESSERT	Culité	ANANAS AU SIROP
GOUTER		

vendredi 20 février 2026		
	VEGETARIEN	
ENTREE	RAPE DE CELERI RAVE VIMAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	
PLAT	MIJOTE DE POIS CHICHE, EPINARD ET CAROTTE	
SAUCE		
GARNITURE	POELE DE HARICOT VERT Bio	
FROMAGE	CARRE FRAIS	
DESSERT	DONUT AU SUCRE COMPOTE DE FRUITS	
GOUTER		

composition nutritionnelles

Légumes et Fruits
Protéines Animales ou végétales
Féculents
saucés
Produits Laitiers
Produits Sucrés

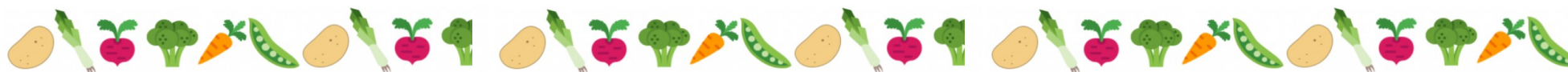
Plat principal

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 pêche durable certifiée

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Agriculture Biologique
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
Haute Valeur Environnemental





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 9 du lundi 23 février 2026 au dimanche 01 mars 2026

lundi 23 février 2026		mardi 24 février 2026		mercredi 25 février 2026		jeudi 26 février 2026		vendredi 27 février 2026	
		VEGETARIEN		VEGETARIEN		cat			
ENTREE	SALADE DE BETTERAVE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	ENTREE	RADIS AU FROMAGE BLANC	ENTREE	VELOUTE DE BUTTERNUT	ENTREE		ENTREE	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON
PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	CHILI VEGETARIEN	PLAT	PIZZA AUX 3 FROMAGES	PLAT	EMINCE FILET POULET ROTI CUIT	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE CHASSEUR	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	SAUCE AIL
GARNITURE	PUREE DE POTIRON	GARNITURE	RIZ Bio	GARNITURE	LAITUE	GARNITURE	PETIT POIS CAROTTE	GARNITURE	POELE DE HARICOT BEURRE ET HARICOT VERT
FROMAGE	EDAM	FROMAGE	VACHE QUI RIT	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 COMPOTE DE FRUITS
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

	Légumes et Fruits
	Protéines Animales ou végétales
	Féculents
	saucés
	Produits Laitiers
	Produits Sucrés

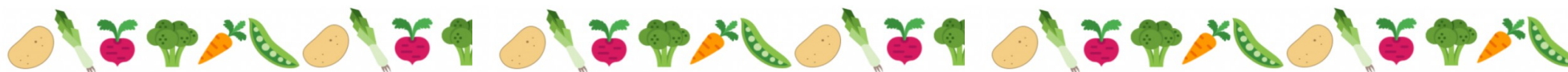
Plat principal

	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

	Appellation d'Origine Protégée
	Indication Géographique Protégée
	Agriculture Biologique
	Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
	Haute Valeur Environnemental





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 10 lundi 02 mars 2026 au dimanche 08 mars 2026

lundi 2 mars 2026		mardi 3 mars 2026		mercredi 4 mars 2026		jeudi 5 mars 2026		vendredi 6 mars 2026	
	VEGETARIEN		MARDI GRAS				cat		VEGETARIEN
ENTREE	SALADE DE MACHE ET EMMENTAL	ENTREE	SALADE DE BLE	ENTREE	RILLETTE DE PORC RILLETTE DE POULET	ENTREE	Crudité RAPE DE CAROTTE ET CHOU BLANC sauce VINAIGRETTE A L'ORANGE	ENTREE	VELOUTE D'ENDIVE A L'AIL
PLAT	LASAGNES DE LEGUMES	PLAT	MIJOTE DE BOEUF	PLAT	HACHI PARMENTIER	PLAT	Poisson BLANQUETTE DE LA MER Laitage ET EMMENTAL	PLAT	OMELETTE AUX 2 FROMAGES
SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	ET EMMENTAL	SAUCE		SAUCE	ET SON BOUILLON
GARNITURE		GARNITURE	FLAGEOLET POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	SALADE BATAVIA Bio	GARNITURE	Féculent RIZ CREOLE Bio	GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio POELE DE BROCOLI
FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE		FROMAGE	Laitage CAMEMBERT Bio	FROMAGE	
DESSERT	PECHE AUX SIROP	DESSERT	ORANGE	DESSERT	POIRE BIO	DESSERT	Dessert DESSERT FRUITIER POMME FRAMBOISE	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

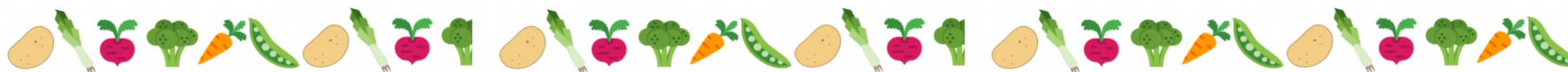
Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Poisson
- Végétarien
- Pour la crèche
- Dessert fait maison

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

- Viande de France**
(animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France)
- Label rouge**
- Filière Bleu-Blanc-Cœur**
- Produit provenant d'une pêche durable certifiée**

- Appellation d'Origine Protégée**
- Indication Géographique Protégée**
- Agriculture Biologique**
- Aide de l'Union Européenne à destination des écoles**
- Haute Valeur Environnemental**





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 11 du lundi 09 mars 2026 au dimanche 15 mars 2026

lundi 9 mars 2026		mardi 10 mars 2026		mercredi 11 mars 2026		jeudi 12 mars 2026		vendredi 13 mars 2026	
		VEGETARIEN				VEGETARIEN			
ENTREE		ENTREE	OEUF DUR MAYONNAISE	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio	ENTREE	Cuidite POTAGE DUBARRY BIO	ENTREE	RAPE DE CELERI RAVE
PLAT	ROTI DE VEAU VF	PLAT	MIJOTE DE POIS CHICHE ET PATATE DOUCE	PLAT	GRATIN BRETON	PLAT	Plat végétarien BOLOGNAISE DE LEGUMES	PLAT	VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON
SAUCE	SAUCE MOUTARDE	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	MELANGE DE LEGUMINEUSE	GARNITURE	HARICOT PLAT COUPE	GARNITURE		GARNITURE	Feculent Laitage PENNE REGATE Bio ET MIMOLETTE	GARNITURE	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	TOMME BLANCHE	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	POMME DE TERRE HVE
DESSERT	POMME Bio	DESSERT	POIRE Bio	DESSERT	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON	DESSERT	Crudite ANANAS Bio	DESSERT	COMPOTE DE POMME
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

Légumes et Fruits
Protéines Animales ou végétales
Féculents
saucés
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

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Agriculture Biologique
Aide de l'Union Européenne à destination des écoles
Haute Valeur Environnemental

