



# 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	
						cat	JOUR DE L'AN		
ENTREE	TABOULE ORIENTAL	ENTREE	VEGETARIEN	ENTREE		ENTREE		ENTREE	fermeture restaurant
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	GARNITURE	CAROTTE RAPEE Bio	GARNITURE	RIZ Bio	GARNITURE		GARNITURE	
	POELE DE BROCOLI				JULLENNE DE LEGUMES				
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 transformés 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° 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		
ENTREE			ENTREE	A LA TABLES DES ROIS		ENTREE			cat	VEGETARIEN		ENTREE		
PLAT	V	EMMIETTE DE COLIN ET SAUMON	PLAT	MIJOTE DE BOEUF	FRANCAIS	PLAT	V	SAUTE DINDE	Crudité	CREMEUX RAPEE AU FROMAGE FRAIS		PLAT	V	VEGETARIEN
SAUCE		A LA CREME	SAUCE	SAUCE ESTRAGON		SAUCE		SAUCE BLANQUETTE		PENNE REGATE Bio		SAUCE		POTAGE DE LEGUMES Bio
GARNITURE		EPINARD	GARNITURE	POELE DE HARICOT VERT Bio		GARNITURE		BLE EBLY		BOLOGNAISE A L'EGRENE DE POIS BIO		GARNITURE		TARTIFLETTE Bio VEGETARIEN
FROMAGE	OR	COULOMMIERS 300/320G	FROMAGE	YAOURT NATURE		FROMAGE				EMMENTAL BIO		FROMAGE		FROMAGE FRAIS
DESSERT	OR	KIWI Bio	DESSERT	GALETTE FRANGIPANE		DESSERT	OR	COMPOTE DE POMME	Cuillérée	MANDARINE AU SIROP LEGER		DESSERT		ORANGE
GOUTER			GOUTER			GOUTER		ET CREME DE MARRON				GOUTER		GOUTER

composition nutritionnelles

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

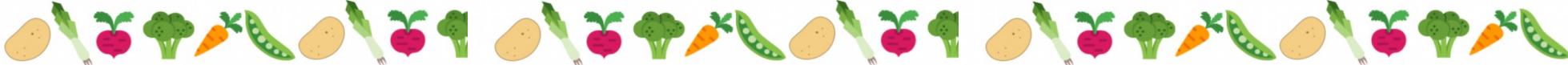
Plat principal

- 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° 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	
ENTREE	SALADE DE BATAVIA HVE	ENTREE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	ENTREE	REPAS DUO "VEGETARIEN"	ENTREE	Cuditile  VEGETARIEN	ENTREE	RAPE DE CAROTTE ET DE PANAIS VINAIGRETTE OLIVE / CITRON
PLAT	SAUTE DE VEAU	PLAT	CUISE DE POULET	PLAT	TORTILLA	PLAT	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	SEMOLLE COUSCOUS Bio	GARNITURE	LEGUMES COUCOUS	GARNITURE		GARNITURE	POELE DE BROCOLI BLE EBLY
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	POIRE BIO	DESSERT	ANANAS 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
	Pour la crème
	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° 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		
ENTREE	Pâques "VEGETARIEN"		ENTREE	SALADE DE RIZ MAIS OLIVE		ENTREE	VEGETARIEN		ENTREE	Crudité	MENU Ch'nord	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio	
PLAT	TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA		PLAT	ROTI DE PORC VPF ROTI DE DINDE FR		PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE		PLAT	plat prolifique	CARBONNADE FLAMANDE	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE	
SAUCE	SAUCE CREME		SAUCE	SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE		SAUCE			SAUCE	sauce	SAUCE OIGNONS	SAUCE	SAUCE CREME	
GARNITURE			GARNITURE	JARDINIERE		GARNITURE			GARNITURE	Feculent	FRITES	GARNITURE	EPINARD BIO	
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio		FROMAGE	SAINT MORET		FROMAGE	CAMEMBERT		FROMAGE		POMME VAPEUR	FROMAGE	RIZ Bio	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO		DESSERT	POIRE BIO		DESSERT	POMME HVE		DESSERT	Laitage	FROMAGE FRAIS	DESSERT	FAR BRETON MAISON	
GOUTER			GOUTER			GOUTER			GOUTER	Dessert	ET SPECULOS	GOUTER	COMPOTE DE POMME	

### 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 transformés 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	
ENTREE	POTAGE DE BROCOLI FRAIS	ENTREE	VEGETARIEN	ENTREE	RILLETTES AU THON ET SARDINE	ENTREE	cat	ENTREE	VEGETARIEN
PLAT	BOULETTE DE BOEUF	PLAT	MIJOTE DE HARICOTS BLANCS BIO	PLAT	SAUTE DE VEAU	PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE	PLAT	HOUMous
SAUCE	SAUCE PROVENCAL	SAUCE		SAUCE	SAUCE AUX PRUNEAUX	SAUCE	SAUCE CITRON	SAUCE	CURRY DE PATATE DOUCE ET CAROTTE
GARNITURE	FRITES POMME VAPEUR	GARNITURE	RIZ THAI	GARNITURE	PETIT POIS	GARNITURE	PUREEE DE POTIRON	GARNITURE	BLE EBYL
FROMAGE	COMTE	FROMAGE	TOMME DE SAVOIE	FROMAGE	CAMEMBERT Bio	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE FRAIS
DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	COMPOTE POMME PECHE	DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	YAOURT NATURE Bio	DESSERT	ORANGE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

### composition nutritionnelles

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

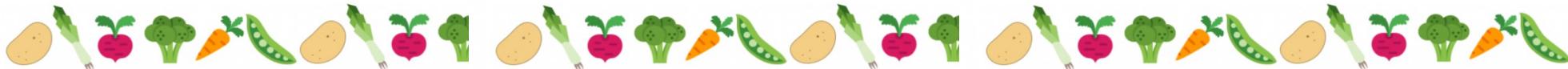
### Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la crêche
- 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	
<b>VEGETARIEN "CHANDELEUR"</b>									
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES D'HIVER	ENTREE	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE	ENTREE	RAPEE DE CAROTTE ET DE CELERI Bio	ENTREE	Cuditile SALADE DE BETTERAVE	ENTREE	
PLAT	RISOTTO DE PETIT EPAUTRE Bio	PLAT	SAUTE DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNON	PLAT	PAELLA AUX LEGUMES	PLAT	plat protidique LASAGNES BOLOGNAISE	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE		SAUCE	SAUCE BOURGUIGNON	SAUCE		SAUCE	Fromage ET EMMENTAL	SAUCE	SAUCE OLIVE CITRON
GARNITURE		GARNITURE	HARICOT ROUGE	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	LEGUMES COUCOUS SEMOULE COUSCOUS Bio
FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE	FROMAGE		FROMAGE	BRIE	FROMAGE	BUCHETTE MI-CHEVRE
DESSERT	CREPE NATURE SUCRE	DESSERT	CLEMENTINE BIO	DESSERT	FROMAGE BLANC ET CONFITURE D'ABRICOT	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	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  
■ Pour la crêche  
■ 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° 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	
ENTREE	MENU TURQUIE "VEGETARIEN"	ENTREE	VEGETARIEN	ENTREE	POTAGE CHOU CAROTTE POMME DE TERRE ET CROUTONS	ENTREE	cat	ENTREE	SALADE DE MACHE
PLAT	FALAFEL FEVE MENTHE	PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE AU POTIRON	PLAT	CUISE DE POULET	PLAT	Plat vegetarien	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE YAOURT CURRY	SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME	SAUCE		SAUCE	SAUCE BLANQUETTE
GARNITURE	CAROTTE FRAICHE	GARNITURE		GARNITURE	EPINARD BIO	GARNITURE		GARNITURE	POELE DE BROCOLI
BOULGOUR Bio				COQUILLETT BIO					BLE EBLY
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	FROMAGE	GOUDA	FROMAGE	CAMEMBERT Bio	FROMAGE	Laitage	FROMAGE	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON
DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	DESSERT FRUITE POMME / FRAMBOISE	DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	Crudités	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 transformés 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			mardi 17 février 2026			mercredi 18 février 2026			jeudi 19 février 2026			vendredi 20 février 2026			
ENTREE	POTAGE CHOISY BIO		ENTREE	nouvel an chinois		ENTREE	VEGETARIEN		ENTREE	cat		ENTREE	VEGETARIEN		
PLAT	BOULGOUR Bio		PLAT	BATAVIA ET OIGNON FRIT		PLAT	CAROTTE RAPEE Bio		PLAT	Crudité	SALADE ARC EN CIEL Bio		PLAT	RAPE DE CELERI RAVE	
ET EMMENTAL	AU DEUX SAUMONS		VINAIGRETTE ECHALOTTE SESAME GRILLE			OMELETTE FINES HERBES			Feculent	PENNE REGATE Bio		VIMAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE	MIJOTE DE POIS CHICHE, EPINARD ET CAROTTE		
SAUCE	A LA CREME		SAUCE OIGNONS			SAUCE	PUREE DE LEGUMES		SAUCE	sauce	SAUCE BOLOGNAISE		SAUCE	POELE DE HARICOT VERT Bio	
GARNITURE			NOUILLE CHINOISE			GARNITURE			GARNITURE		TOMME BLANCHE		FROMAGE	CARRE FRAIS	
FROMAGE			MACEDOINE DE LEGUMES			FROMAGE			DESSERT	Cuidité	ANANAS AU SIROP		DESSERT	DONUT AU SUCRE	
DESSERT	LITCHI		LASSI COCO			DESSERT	FROMAGE BLANC		GOUTER				GOUTER	COMPOTE DE FRUITS	
GOUTER						GOUTER	COMPOTE DE POMME								

### composition nutritionnelles

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

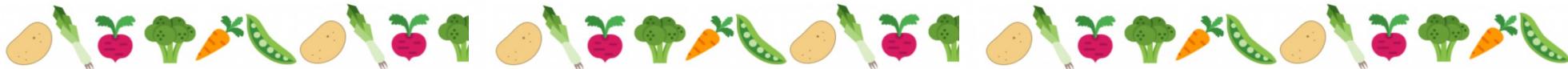
### Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la crêche
- 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° 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	
ENTREE	SALADE DE BETTERAVE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	ENTREE	VEGETARIEN	ENTREE	VEGETARIEN	ENTREE	cat	ENTREE	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON
PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	CHILI VEGETARIEN	PLAT	PIZZA AUX 3 FROMAGES	PLAT	VIANDE  EMINCE FILET POULET ROTI CUIT	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE CHASSEUR	SAUCE	RIZ Bio	SAUCE	LAITUE	SAUCE	sauce SAUCE OIGNONS	SAUCE	SAUCE AIL
GARNITURE	PUREEE DE POTIRON	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	Cuditte PETIT POIS CAROTTE	GARNITURE	POELE DE HARICOT BEURRE ET HARICOT VERT
FROMAGE	EDAM	FROMAGE	VACHE QUI RIT	FROMAGE		FROMAGE	Laitage  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	Crudité  KIWI Bio	DESSERT	CRUMBLE POMME RHUBARBE COMPOTE DE FRUITS
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 crème  
 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	
ENTREE	VEGETARIEN	ENTREE	MARDI GRAS	ENTREE	RILLETT DE PORC	ENTREE	cat	ENTREE	VEGETARIEN
PLAT	SALADE DE MACHE ET EMMENTAL	PLAT	SALADE DE BLE	PLAT	RILLETT DE POULET	PLAT	RAPE DE CAROTTE ET CHOU BLANC	SAUCE	VELOUTE D'ENDIVE A L'AIL
SAUCE	LASAGNES DE LEGUMES	SAUCE	MIJOTE DE BOEUF	SAUCE	HACHI PARMENTIER	SAUCE	VINAIGRETTE A L'ORANGE	SAUCE	OMELETTE AUX 2 FROMAGES
GARNITURE		GARNITURE	SAUCE OIGNONS	GARNITURE	ET EMMENTAL	GARNITURE	BLANQUETTE DE LA MER	GARNITURE	ET SON BOUILLON
FROMAGE		GARNITURE	FLAGOLET	GARNITURE	SALADE BATAVIA Bio	GARNITURE	ET EMMENTAL	GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio
DESSERT	PECHE AUX SIROP	POELE DE HARICOT VERT Bio	YAOURT NATURE Bio	DESSERT	POIRE BIO	DESSERT	CAMEMBERT Bio	DESSERT	POELE DE BROCOLI
GOUTER		DESSERT	ORANGE	GOUTER		GOUTER	DESSERT FRUITIER POMME FRAMBOISE	GOUTER	FRUITS DE SAISON BIO

composition nutritionnelles

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

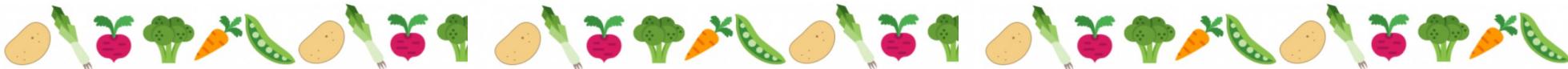
Plat principal

Bovins
Ovins
Vollaile
Porc
Poisson
Végétarien
Pour la crêche
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 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° 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	
ENTREE			VEGETARIEN			VEGETARIEN			
PLAT	ROTI DE VEAU VF	OEUF DUR MAYONNAISE		CAROTTE RAPEE Bio	VINAIGRETTE A L'ORANGE		POTAGE DUBARRY BIO		RAPE DE CELERI RAVE
SAUCE	SAUCE MOUTARDE		MIJOTE DE POIS CHICHE ET PATATE DOUCE		GRATIN BRETON		BOLOGNAISE DE LEGUMES		VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON
GARNITURE	MELANGE DE LEGUMINEUSE	HARICOT PLAT COUPE					PENNE REGATE Bio		FILET DE COLIN MEUNIERE
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio	TOMME BLANCHE					ET MIMOLETTE		FONDUE DE POIREAUX
DESSERT	POMME Bio	POIRE BIO		FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON			ANANAS Bio		POMME DE TERRE HVE
GOUTER		GOUTER							BRIE DE MEAUX AOP
									COMPOTE DE POMME

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 crêche  
 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 pêcherie durable certifiée

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

