

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				JOUR DE L'AN		fermeture restaurant	
ENTREE allergène	TABOULE ORIENTAL Gluten	ENTREE Lactose	POTAGE POTIMARRON Bio	ENTREE		ENTREE		ENTREE	
PLAT allergène	FILET DE COLIN MEUNIERE Gluten Oeuf Poisson	PLAT Gluten Oeuf Lactose	TARTE 3 FROMAGES	PLAT 	ESCALOPE DE POULET	PLAT		PLAT	
SAUCE	SAUCE OSEILLE	SAUCE		SAUCE	SAUCE NORMANDE Lactose	SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	BOULGOUR Bio Gluten POELE DE BROCOLI	GARNITURE	CAROTTE RAPEE Bio	GARNITURE	RIZ Bio JULLENNE DE LEGUMES	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE	SAINT NECTAIRE Lactose	FROMAGE	FROMAGE BLANC Lactose	FROMAGE	CAMEMBERT Lactose	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
	saucés
	Produits Laitiers
	Produits Sucrés

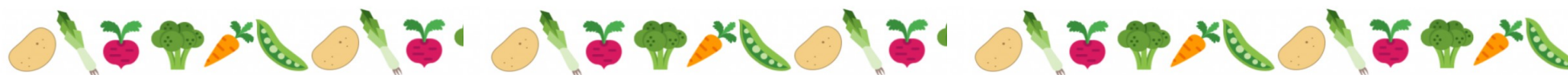
Plat principal

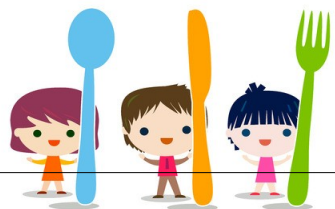
	Bovins
	Ovins
	Volaille
	Porc
	Poisson
	Végétarien
	Pour la creche
	Dessert fait maison

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° 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) Lactose	ENTREE	CREMEUX RAPEE AU FROMAGE FRAIS Lactose	ENTREE	POTAGE DE LEGUMES Bio
PLAT	EMMIETTE DE COLIN ET SAUMON Poisson	PLAT	MIJOTE DE BOEUF	PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	PENNE REGATE Bio Gluten	PLAT	
SAUCE	A LA CREME Lactose	SAUCE	SAUCE ESTRAGON Sulfites	SAUCE	SAUCE BLANQUETTE Lactose	SAUCE	BOLOGNAISE A L'EGRENE DE POIS BIO Lactose	SAUCE	
GARNITURE	EPINARD RIZ PILAF BIO	GARNITURE	POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	BLE EBLY Gluten MACEDOINE DE LEGUMES	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G Lactose	FROMAGE	YAOURT NATURE Lactose	FROMAGE		FROMAGE	EMMENTAL BIO Lactose	FROMAGE	FROMAGE FRAIS Lactose
DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	GALETTE FRANGIPANE Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque	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

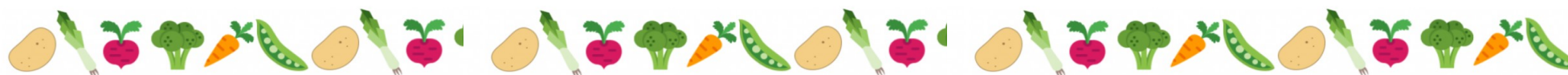
Piat principal

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° 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"		VEGETARIEN		
ENTREE	SALADE DE BATAVIA HVE 	ENTREE	CHOU CHINOIS	ENTREE	SALADE DE CHOU BLANC ET CHOU ROUGE BIO 	ENTREE	POTAGE CHOISY BIO  Lactose ET EMMENTAL Lactose	ENTREE	RAPE DE CAROTTE ET DE PANAIS
PLAT	 SAUTE DE VEAU 	PLAT	 CUISSE DE POULET 	PLAT	 TORTILLA Oeuf	PLAT	 MIJOTEE DE HARICOT ROUGE AUX LEGUMES	PLAT	 POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE  Poisson
SAUCE	SAUCE FORESTIERE	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE ESTRAGON Sulfites
GARNITURE	HARICOT BEURRE MACARONI Gluten	GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio  Gluten LEGUMES COUCOUS	GARNITURE		GARNITURE	BOULGOUR Bio  Gluten	GARNITURE	POELE DE BROCOLI BLE EBLV Gluten
FROMAGE	PETIT MOULE NATURE Lactose	FROMAGE		FROMAGE	 MORBIER  Lactose	FROMAGE	 YAOURT NATURE Bio  Lactose	FROMAGE	GOUDA Lactose
DESSERT	CRUMBLE AU POMME Gluten Lactose  PUREE DE POMME	DESSERT	FROMAGE BLANC	DESSERT	BANANE GANACHE AU CHOCOLAT Lactose Fruit à coque	DESSERT	 POIRE BIO  Lactose	DESSERT	 ANANAS Bio  Lactose
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

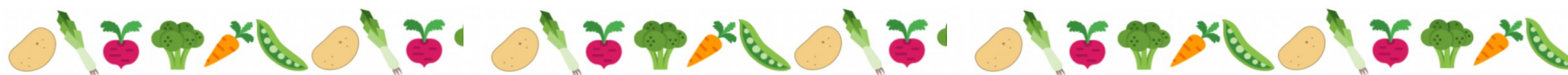
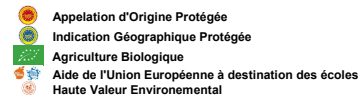
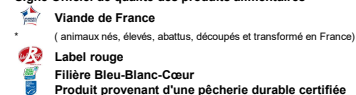
composition nutritionnelles

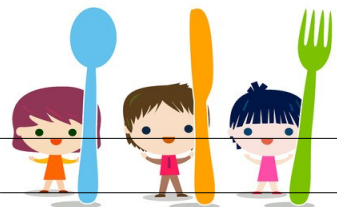


Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





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 Oeuf Moutarde Sulfites		ENTREE	ENDIVE AUX OIGNONS FRIT ET MIMOLETTE Gluten Lactose		ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio VINAIGRETTE AU CITRON Moutarde Sulfites	
PLAT	TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA Gluten Lactose		PLAT	ROTI DE PORC VPF ROTI DE DINDE FR		PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE Lactose		PLAT	CARBONNADE FLAMANDE		PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson	
SAUCE	SAUCE CREME Lactose Céleri Sulfites		SAUCE	SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE Gluten Moutarde Sulfites		SAUCE			SAUCE	SAUCE OIGNONS		SAUCE	SAUCE CREME Lactose Céleri Sulfites	
GARNITURE			GARNITURE	JARDINIERE		GARNITURE			GARNITURE	FRITES POMME VAPEUR		GARNITURE	EPINARD BIO RIZ Bio	
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose		FROMAGE	SAINT MORET Lactose		FROMAGE	CAMEMBERT Lactose		FROMAGE			FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO		DESSERT	POIRE BIO		DESSERT	POMME HVE		DESSERT	FROMAGE FRAIS Lactose ET SPECULOS Gluten		DESSERT	FAR BRETON MAISON Gluten Oeuf Lactose COMPOTE DE POMME	
GOUTER			GOUTER			GOUTER			GOUTER			GOUTER		

composition nutritionnelles

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

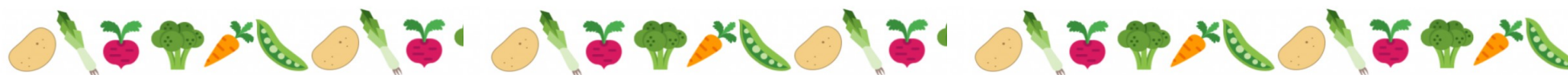
Plat principal

- 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





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 SALADE DE MACHE ET NOIX CONCASSE	ENTREE	RILLETES AU THON ET SARDINE Poisson Lactose	ENTREE	SALADE COLESLAW BIO Oeuf Moutarde Sulfites	ENTREE	VEGETARIEN HOUMOUS Sulfites
PLAT	SAUCE PROVENCALE	PLAT	MIJOTE DE HARICOTS BLANCS BIO Gluten Fruit à coque Sulfites	PLAT	SAUTE DE VEAU	PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE Gluten Oeuf Poisson	PLAT	CURRY DE PATATE DOUCE ET CAROTTE
SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE AUX PRUNEAUX	SAUCE	SAUCE CITRON Lactose Sulfites	SAUCE	
GARNITURE	FRITES POMME VAPEUR	GARNITURE	RIZ THAI	GARNITURE	PETIT POIS	GARNITURE	PUREE DE POTIRON Lactose	GARNITURE	BLE EBLY Gluten
FROMAGE	COMTE Lactose	FROMAGE	TOMME DE SAVOIE Lactose	FROMAGE	CAMEMBERT Bio Lactose	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE FRAIS Lactose
DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	COMPOTE POMME PECHE	DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	YAOURT NATURE Bio Lactose	DESSERT	ORANGE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

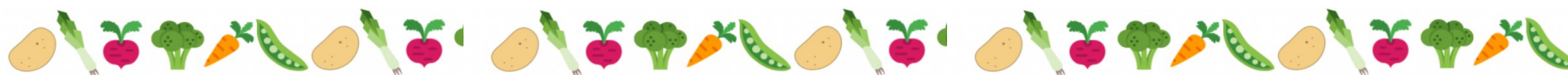
Plat principal

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 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° 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"									
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES D'HIVER	ENTREE	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE	ENTREE	RAPEE DE CAROTTE ET DE CELERI Bio	ENTREE	SALADE DE BETTERAVE	ENTREE	
PLAT	RISOTTO DE PETIT EPAUTRE Bio Gluten Lactose Sulfites	PLAT	SAUTE DE BŒUF Sulfites	PLAT	PAELLA AUX LEGUMES	PLAT	LASAGNES BOLOGNAISE ET EMMENTAL Gluten Oeuf Lactose Lactose	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson
SAUCE		SAUCE	SAUCE BOURGUIGNON Sulfites	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE OLIVE CITRON Sulfites
GARNITURE		GARNITURE	HARICOT ROUGE	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	LEGUMES COUCOUS SEMOULE COUSCOUS Bio Gluten
FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE Lactose	FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE Lactose	FROMAGE		FROMAGE	BRIE Lactose	FROMAGE	BUCHETTE MI-CHEVRE Lactose
DESSERT	CREPE NATURE Gluten Oeuf Lactose SUCRE	DESSERT	CLEMENTINE BIO	DESSERT	FROMAGE BLANC Lactose 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
	saucés
	Produits Laitiers
	Produits Sucrés

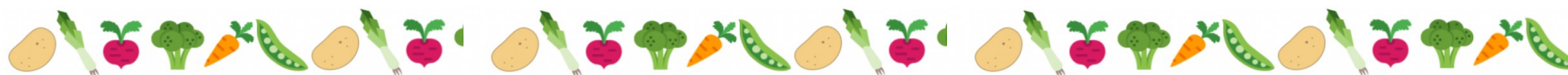
Plat principal

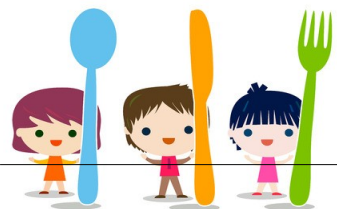
	Bovins
	Ovins
	Volaille
	Porc
	Poisson
	Végétarien
	Pour la crèche
	Dessert fait maison

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							
ENTREE		ENTREE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE Sulfites	ENTREE	POTAGE CHOU CAROTTE POMME DE TERRE ET CROUTONS	ENTREE		ENTREE	SALADE DE MACHE EDAM RAPE / DES Lactose
PLAT	FALAFEL FEVE MENTHE Gluten	PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE AU POTIRON Lactose	PLAT	CUISSE DE POULET Label rouge	PLAT	PARMENTIER EFFILOCHE CANARD PDT ET COURGE Lactose	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson
SAUCE	SAUCE YAOURT CURRY Lactose	SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME Lactose Céleri Sulfites	SAUCE		SAUCE	SAUCE BLANQUETTE Lactose
GARNITURE	CAROTTE FRAICHE BOULGOUR Bio	GARNITURE		GARNITURE	EPINARD BIO COQUILLETTE BIO	GARNITURE		GARNITURE	POELE DE BROCOLI BLE EBLV
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	GOUDA Lactose	FROMAGE	CAMEMBERT Bio Lactose	FROMAGE	EMMENTAL Bio Lactose	FROMAGE	
DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	DESSERT FRUITE POMME / FRAMBOISE	DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	ORANGE	DESSERT	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON Lactose
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

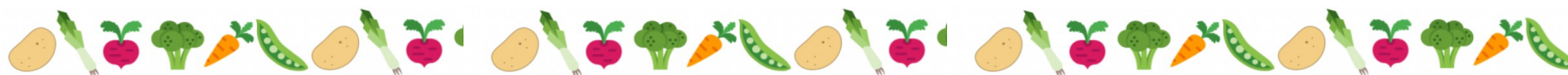
Plat principal

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

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

- Label rouge**
(animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France)
- Label rouge**
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**
- Haut 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	
		nouvel an chinois		VEGETARIEN				VEGETARIEN	
ENTREE	POTAGE CHOISY BIO Lactose ET EMMENTAL Lactose	ENTREE	BATAVAVIA ET OIGNON FRIT Gluten VINAIGRETTE ECHALOTTE SESAME GRILLE Sésame Sulfites EMINCE BOEUF A GRILLER VPF	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio	ENTREE	SALADE ARC EN CIEL Bio	ENTREE	RAPE DE CELERI RAVE Céleri VIMAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE Moutarde Sulfites MIJOTE DE POIS CHICHE, EPINARD ET CAROTTE Gluten Sja Moutarde
PLAT	BOULGOUR Bio Gluten AUX DEUX SAUMONS Poisson Lactose A LA CREME Lactose	PLAT	NOUILLE CHINOISE Gluten MACEDOINE DE LEGUMES	PLAT	OMELETTE FINES HERBES Oeuf	PLAT	PENNE REGATE Bio Gluten	PLAT	POELE DE HARICOT VERT Bio
SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE		SAUCE	SAUCE BOLOGNAISE Lactose	SAUCE	
GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	PUREE DE LEGUMES Lactose	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE		FROMAGE	LASSI COCO Lactose	FROMAGE		FROMAGE	TOMME BLANCHE Lactose	FROMAGE	CARRE FRAIS Lactose
DESSERT	CLEMENTINE BIO	DESSERT	LITCHI	DESSERT	FROMAGE BLANC Lactose COMPOTE DE POMME	DESSERT	ANANAS AU SIROP	DESSERT	DONUT AU SUCRE Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque COMPOTE DE FRUITS
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

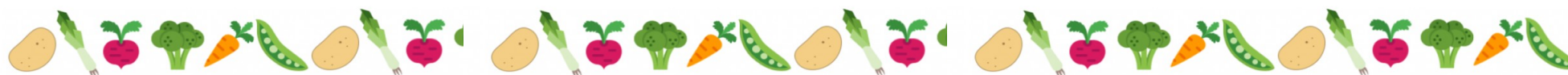
Plat principal

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 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	
ENTREE	SALADE DE BETTERAVE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	ENTREE	VEGETARIEN RADIS AU FROMAGE BLANC Lactose	ENTREE	VEGETARIEN VELOUTE DE BUTTERNUT Lactose	ENTREE		ENTREE	SALADE D'ENDIVE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON
PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	CHILI VEGETARIEN Lactose	PLAT	PIZZA AUX 3 FROMAGES Gluten Lactose	PLAT	EMINCE FILET POULET ROTI CUIT	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson
SAUCE	SAUCE CHASSEUR	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	SAUCE AIL Lactose
GARNITURE	PUREE DE POTIRON Lactose	GARNITURE	RIZ Bio	GARNITURE	LAITUE	GARNITURE	PETIT POIS CAROTTE	GARNITURE	POELE DE HARICOT BEURRE ET HARICOT VERT
FROMAGE	EDAM Lactose	FROMAGE	VACHE QUI RIT Lactose	FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G Lactose
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	POIRE AU SIROP COPEAUX DE CHOCOLAT Fruit à coque	DESSERT	FROMAGE BLANC Lactose COULIS DE FRUITS ROUGE	DESSERT	KIWI Bio	DESSERT	CRUMBLE POMME RHUBARBE Gluten Lactose COMPOTE DE FRUITS
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

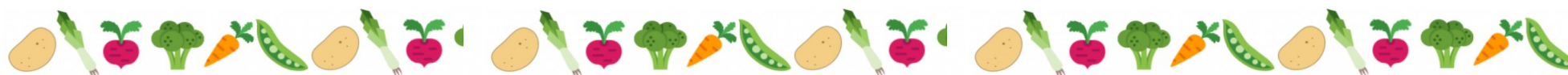
Plat principal

	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 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° 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						VEGETARIEN	
ENTREE	SALADE DE MACHE ET EMMENTAL Lactose	ENTREE	SALADE DE BLE Gluten	ENTREE	RILLETTE DE PORC Oeuf RILLETTE DE POULET Oeuf Céleri Moutarde	ENTREE	RAPE DE CAROTTE ET CHOU BLANC VINAIGRETTE A L'ORANGE Moutarde	ENTREE	VELOUTE D'ENDIVE A L'AIL Gluten Sja Lactose Moutarde
PLAT	LASAGNES DE LEGUMES Gluten Oeuf Lactose	PLAT	MIJOTE DE BOEUF 	PLAT	HACHI PARMENTIER Lactose	PLAT	BLANQUETTE DE LA MER Gluten Crustace Poisson Céleri ET EMMENTAL Lactose	PLAT	OMELETTE AUX 2 FROMAGES Oeuf Lactose
SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	ET EMMENTAL Lactose	SAUCE		SAUCE	ET SON BOUILLON Gluten Sja Moutarde
GARNITURE		GARNITURE	FLAGEOLET POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	SALADE BATAVIA Bio	GARNITURE	RIZ CREOLE Bio	GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio Gluten POELE DE BROCOLI
FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE		FROMAGE	CAMEMBERT Bio Lactose	FROMAGE	
DESSERT	PECHE AUX SIROP	DESSERT	ORANGE	DESSERT	POIRE BIO	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
	saucés
	Produits Laitiers
	Produits Sucrés

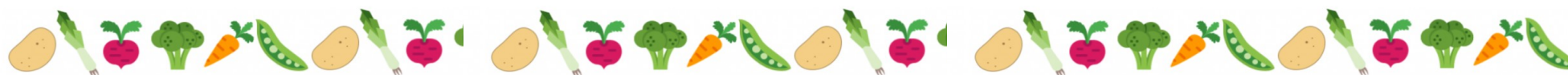
Plat principal

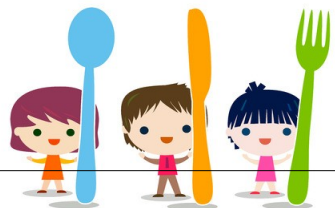
	Bovins
	Ovins
	Volaille
	Porc
	Poisson
	Végétarien
	Pour la creche
	Dessert fait maison

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

	Viande de France (animaux nés, élevés, abattus, découpés et 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	
ENTREE		ENTREE	VEGETARIEN OEUF DUR MAYONNAISE Oeuf Moutarde Sulfites	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio VINAIGRETTE A L'ORANGE Moutarde	ENTREE	VEGETARIEN POTAGE DUBARRY BIO	ENTREE	RAPE DE CELERI RAVE Celeri VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites
PLAT	 ROTI DE VEAU VF	PLAT	 MIJOTE DE POIS CHICHE ET PATATE DOUCE Gluten Sja Moutarde Sulfites	PLAT	 GRATIN BRETON Gluten Poisson Lactose	PLAT	 BOLOGNAISE DE LEGUMES Lactose	PLAT	 FILET DE COLIN MEUNIERE Gluten Oeuf Poisson
SAUCE	SAUCE MOUTARDE Gluten Moutarde Sulfites	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	MELANGE DE LEGUMINEUSE Sja	GARNITURE	HARICOT PLAT COUPE	GARNITURE		GARNITURE	PENNE REGATE Bio Gluten ET MIMOLETTE Lactose	GARNITURE	FONDUE DE POIREAUX Lactose POMME DE TERRE HVE
FROMAGE	 YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	TOMME BLANCHE Lactose	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	 BRIE DE MEAUX AOP Lactose
DESSERT	 POMME Bio	DESSERT	 POIRE BIO	DESSERT	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON Lactose	DESSERT	 ANANAS Bio	DESSERT	COMPOTE DE POMME
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

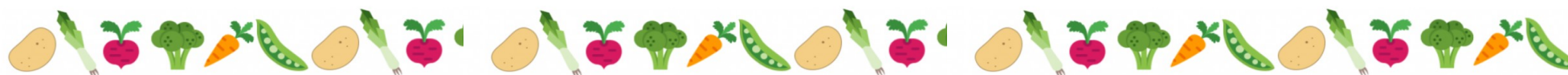
Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la 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° 12 lundi 16 mars 2026 au dimanche 22 mars 2026

lundi 16 mars 2026		mardi 17 mars 2026		mercredi 18 mars 2026		jeudi 19 mars 2026		vendredi 20 mars 2026	
ENTREE	CHOU CHINOIS	vegetarien ENTREE SALADE DE CONCOMBRE HVE		vegetarien ENTREE POTAGE CRECY		ENTREE		ENTREE SCAROLE	
	VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE Moutarde Sulfites	VINAIGRETTE A L'EGHALOTE Moutarde Sulfites						VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE CIDRE Moutarde Sulfites	
PLAT	 MOULES Crustace MOULES Crustace	 OMELETTE NATURE Bio Oeuf		 CROQUE SAVOYARD Gluten Lactose JAMBON DE DINDE		 SAUTE DE BŒUF Lactose		 CUISSÉ DE POULET LR	
SAUCE	SAUCE MARINIÈRE Lactose Sulfites POISSON Poisson	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE CRÈME CHAMPIGNON Lactose	
GARNITURE	FRITES POMME VAPEUR Bio	GARNITURE PENNE REGATE Bio Gluten RATATOUILLE		GARNITURE LAITUE COQUILLETTE BIO		GARNITURE CAROTTES DE COULEURS POMME VAPEUR Bio		GARNITURE PETIT POIS	
FROMAGE	FROMAGE FRAIS Lactose	FROMAGE FROMAGE A CROUTE NOIRE Lactose		FROMAGE PETIT SUISSE NATURE Lactose		FROMAGE BRIE DE MEAUX AOP Lactose		FROMAGE	
DESSERT	COMPOTE DE FRUITS COULIS DE FRUITS ROUGE	DESSERT CRUMBLE POMME / PECHE Gluten Lactose COMPOTE DE FRUITS		DESSERT POMME Bio		DESSERT BANANE		DESSERT CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT Oeuf Lactose YAOURT NATURE Bio Lactose	
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 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 Environnementale

