

Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 13 du lundi 23 mars 2026 au dimanche 29 mars 2026

lundi 23 mars 2026		mardi 24 mars 2026		mercredi 25 mars 2026		jeudi 26 mars 2026		vendredi 27 mars 2026	
semaine des langues "NORVEGE"		semaine des langues PAYS-BAS "VEGETARIEN"		semaine des langues "HONGRIE"		semaine des langues GRECE "VEGETARIEN"		semaine des langues "ALLEMAGNE"	
ENTREE	RAPE DE CAROTTES ET RADIS	ENTREE	SOUPE DE POIREAU	ENTREE	SALADE DE CHOU ROUGE ET POMME	ENTREE	SALADE DE BATAVIA HVE	ENTREE	
allergene									
	VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON		ET EMMENTAL				ET FETA		
	Moutarde Sulfites		Lactose						
PLAT	PAVE DE SAUMON	PLAT	BOULETTE DE LENTILLE CORAIL ET PATATDE DOUCE	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	MOUSSAKA DE LEGUMES	PLAT	SAUCISSE TOULOUSE BN 100G
allergene	Poisson		Gluten				Gluten Lactose		
									SAUCISSE VOLAILLE FACON CHIPOLATA
SAUCE		SAUCE	SAUCE TOMATE	SAUCE	SAUCE GOULACHE	SAUCE		SAUCE	
					Sulfites				
GARNITURE	EPINARD BIO	GARNITURE	POMME VAPEUR	GARNITURE	POELE DE CAROTTE Bio	GARNITURE	RIZ CREOLE Bio	GARNITURE	HARICOT BLANC BIO
	PENNE REGATE				POMME DE TERRE HVE				POELE DE CAROTTE Bio
	Gluten								
FROMAGE		FROMAGE	GOUDA	FROMAGE	FROMAGE FRAIS FERMIER	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE
			Lactose		Lactose				Lactose
DESSERT	FJORD MAISON AUX FRUITS COUPES	DESSERT	POMME GRANNY	DESSERT	GATEAU ROULE AU CHOCOLAT	DESSERT	YAOURT A BOIRE AU MIEL	DESSERT	FAR AUX POMMES
	Lactose				Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque		Lactose		Gluten Oeuf Lactose
					COMPOTE DE FRUITS		YAOURT NATURE		POMME
							Lactose		
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

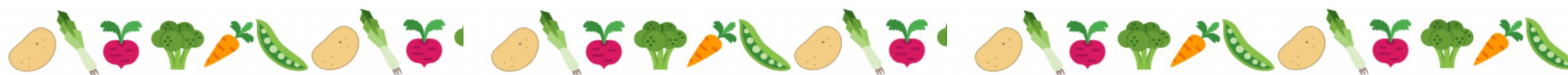
Plat principal

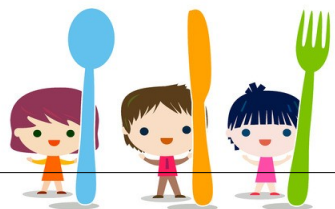
Bovins
Ovins
Volaille
Porc
Poisson
Végétarien
Pour la creche
Dessert fait maison

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° 14 lundi 30 mars 2026 au dimanche 05 avril 2026

lundi 30 mars 2026		mardi 31 mars 2026		mercredi 1 avril 2026		jeudi 2 avril 2026		vendredi 3 avril 2026	
vegetarien						vegetarien			
ENTREE	RAPEE DE CAROTTE DE COULEURS VINAIGRETTE AU CITRON Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE FEUILLE DE CHENE EMMENTAL Lactose	ENTREE	SALADE DE PATES Gluten PESTO Lactose	ENTREE		ENTREE	POTAGE ST GERMAIN Bio
PLAT	RIZ CANTONNAIS VG BIO Oeuf Soja	PLAT	SAUTE DE BŒUF Lactose	PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE Gluten Oeuf Poisson POISSON Poisson	PLAT	CHILI VEGETARIEN Lactose	PLAT	SAUTE DINDE
SAUCE		SAUCE	SAUCE AIL Lactose	SAUCE	SAUCE CITRON Lactose Sulfites	SAUCE		SAUCE	SAUCE MOUTARDE Gluten Moutarde Sulfites
GARNITURE		GARNITURE	BLE EBLY Gluten POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	POELE DE BROCOLI	GARNITURE	RIZ PILAF BIO	GARNITURE	CAROTTE Bio ROTI
FROMAGE	SAINT NECTAIRE Lactose	FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	CANTAL AOP	FROMAGE	CARRE DE L'EST Lactose
DESSERT	DESSERT FRUITIER COMPOTE POMME CASSIS	DESSERT	FAR BRETON MAISON Gluten Oeuf Lactose	DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	POMME HVE	DESSERT	KIWI Bio
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

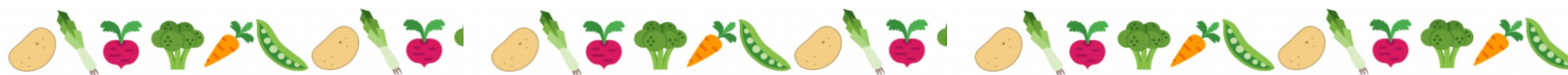
Piat principal

	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° 15 du lundi 06 avril 2026 au dimanche 12 avril 2026

lundi 6 avril 2026		mardi 7 avril 2026		mercredi 8 avril 2026		jeudi 9 avril 2026		vendredi 10 avril 2026	
	ferie		vegetarien		vegetarien		paques		
ENTREE		ENTREE	CELERI BIO REMOULADE Oeuf Céleri Moutarde Sulfites	ENTREE	TABOULE MAISON BIO Gluten Sulfites	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio OEUF DUR BIO Oeuf	ENTREE	POTAGE CHOISY BIO Lactose
PLAT		PLAT	SEMOULE COUSCOUS Bio Gluten LEGUME COUSCOUS BIO	PLAT	BOULETTE DE POIS CHICHE bio Gluten	PLAT	SAUTE DE VEAU SAUCE MARENGO Gluten FLAGEOLET POELE DE HARICOT VERT	PLAT	PENNE REGATE Gluten AUX DEUX SAUMONS Poisson Lactose
SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE TOMATE AU BASILIC	SAUCE		SAUCE	
GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	RATATOUILLE	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE		FROMAGE	EDAM Lactose	FROMAGE	CAMEMBERT Bio Lactose	FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose
DESSERT		DESSERT	DESSERT FRUITIER COMPOTE POMME ANANAS	DESSERT	ORANGE BIO	DESSERT	FROMAGE BLANC,BANANE, FRUIT ROUGE FACON Lactose	DESSERT	ANANAS FRAIS
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

- Légumes et Fruits
- Protéines Animales ou végétales
- Pécunents
- saucos
- Produits Laitiers
- Produits Sucrés

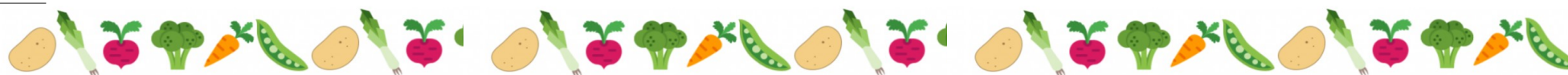
Plat principal

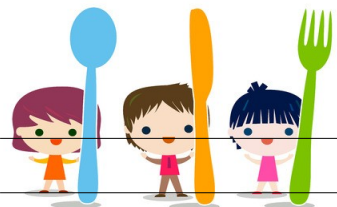
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la creche
- Dessert fait maison

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° 16 lundi 13 avril 2026 au dimanche 19 avril 2026

lundi 13 avril 2026		mardi 14 avril 2026		mercredi 15 avril 2026		jeudi 16 avril 2026		vendredi 17 avril 2026	
	vegetarien					vegetarien			
ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE VINAIGRETTE OLIVE CITRON ECHALOTTE Moutarde Sulfites	ENTREE		ENTREE	SALADE DE BETTERAVE Bio	ENTREE	SALADE FEUILLE DE CHENE	ENTREE	RAPE DE CHOU BLANC ET CAROTTE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites
PLAT	TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA Gluten Oeuf Lactose	PLAT	ROTI DE PORC VPF ROTI DE DINDE FR	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE Lactose	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson
SAUCE	SAUCE CREME FRAICHE Lactose	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME Lactose Céleri Sulfites
GARNITURE		GARNITURE	PUREE DE PANAI Bio ET CAROTTE Bio	GARNITURE	BOULGOUR Bio Gluten POELE DE BROCOLI	GARNITURE		GARNITURE	EPINARD Bio
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	FROMAGE FRAIS Lactose	FROMAGE	EMMENTAL Lactose	FROMAGE	TARTARE NATURE Lactose	FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE
DESSERT	COMPOTE DE POMME	DESSERT	BANANE Bio	DESSERT	POMME HVE	DESSERT	GELIFIE VANILLE Oeuf Lactose PUREE DE POMME	DESSERT	FONDANT CHOCOLAT ET HARICOT ROUGE Oeuf Fruit à coque FROMAGE FRAIS Lactose
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

Plat principal

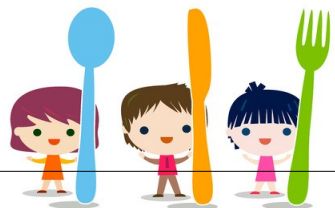
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Dessert fait maison

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**





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 17 du lundi 20 avril 2026 au dimanche 26 avril 2026

lundi 20 avril 2026		mardi 21 avril 2026		mercredi 22 avril 2026		jeudi 23 avril 2026		vendredi 24 avril 2026	
ENTREE	FEUILLETE HOT DOG Gluten Lactose CAROTTE RAPEE Bio	vegetarian ENTREE SALADE DE BETTERAVES A L'ECHALOTE		ENTREE	CREMEUX DE RADIS SUR TOAST Lactose	vegetarian ENTREE OEUF DUR MAYONNAISE Oeuf Moutarde Sulfites		ENTREE	SALADE DE CHOUX BLANC Bio VINAIGRETTE COLZA NOIX CITRON Fruit à coque Moutarde Sulfites
PLAT	PILON DE POULET SAUCE SAUCE TEX-MEX Soja Moutarde Sulfites GARNITURE POELE DE BROCOLI	MIJOTE DE HARICOTS BLANCS BIO Gluten Fruit à coque Sulfites SAUCE GARNITURE		PLAT	ROTI DE VEAU VF SAUCE SAUCE AUX HERBES GARNITURE FLAGEOLET HARICOT VERT HVE	FUSILI Bio BOLOGNAISE AUX LEGUMES D'ÉTÉ Gluten Lactose SAUCE GARNITURE		PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson SAUCE SAUCE BLANQUETTE Gluten Lactose GARNITURE POMME DE TERRE Bio HARICOT PLAT COUPE
FROMAGE	SAINT NECTAIRE Lactose	TOMME DE SAVOIE Lactose		FROMAGE		MORBIER Lactose		FROMAGE	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	KIWI Bio		DESSERT	RIZ AU LAIT MAISON Lactose	POMME Bio		DESSERT	FROMAGE FRAIS Lactose COULIS DE FRUITS ROUGE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

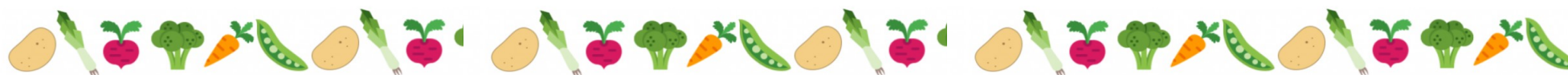
Plat principal

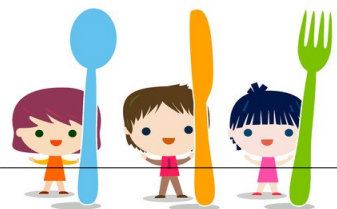
	Bovins
	Ovins
	Volaille
	Porc
	Poisson
	Végétarien
	Pour la creche
	Dessert fait maison

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° 18 lundi 27 avril 2026 au dimanche 03 mai 2026

lundi 27 avril 2026		mardi 28 avril 2026		mercredi 29 avril 2026		jeudi 30 avril 2026		vendredi 1 mai 2026	
				VEGETARIEN		VEGETARIEN		FERIE	
ENTREE	SALADE DE BETTERAVE Bio VINAIGRETTE A L'ECHALOTE Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE D'ASPERGE VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE VINAIGRETTE CIBOULETTE Moutarde Sulfites	ENTREE	RILLETES AU THON ET SARDINE Poisson Lactose	ENTREE	
PLAT	COLIN PANE AU 3 CEREALES Gluten Poisson Fruit à coque POISSON Poisson	PLAT	SAUTE DE BŒUF SAUCE BOURGUIGNON Sulfites	PLAT	PIZZA AUX LEGUMES DU SOLEIL Gluten Lactose	PLAT	MIJOTEE DE POIS CHICHE ET CAROTTE Lactose	PLAT	
SAUCE	SAUCE CREME ANETH Lactose Sulfites	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE	
GARNITURE	EPINARD RIZ Bio	GARNITURE	FRITES	GARNITURE	SALADE BATAVIA Bio	GARNITURE	BLE EBLY	GARNITURE	
FROMAGE	CANTAL AOP Lactose	FROMAGE		FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	BUCHETTE MI-CHEVRE Lactose	FROMAGE	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	FROMAGE BLANC Lactose FRAISE	DESSERT	COMPOTE POMME BANANE	DESSERT	POMME Bio	DESSERT	
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

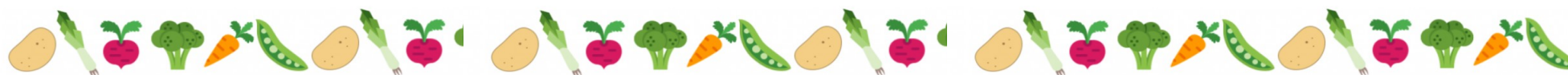
Plat principal

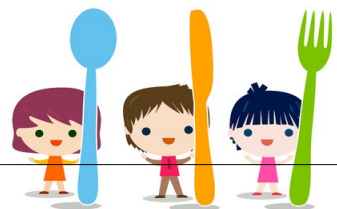
Bovins
Ovins
Volaille
Porc
Poisson
Végétarien
Pour la crèche
Dessert fait maison

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° 19 du lundi 04 mai 2026 au dimanche 10 mai 2026

lundi 4 mai 2026		mardi 5 mai 2026		mercredi 6 mai 2026		jeudi 7 mai 2026		vendredi 8 mai 2026	
			vegetarien		vegetarien				ferie
ENTREE	TABOULE ORIENTAL Gluten	ENTREE	RAPEE DE CAROTTE ET DE CELERI Bio Céleri SAUCE MAYONNAISE Oeuf Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE DE LAITUE HVE	ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE EDAM RAPE / DES Lactose	ENTREE	
PLAT	EMINCE DE BŒUF	PLAT	TORTELLINI EPINARD/RICOTTA Gluten Oeuf Lactose ET MIMOLETTE Lactose SAUCE TOMATE	PLAT	PARMENTIER DE LEGUMES Lactose	PLAT	POISSON Poisson SAUCE CURRY Lactose	PLAT	
SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	BOUQUETIERE DE LEGUMES	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	CHOUX-FELURS Bio TORTI BIO	GARNITURE	
FROMAGE	EMMENTAL Bio Lactose	FROMAGE		FROMAGE	CAMEMBERT Bio Lactose	FROMAGE		FROMAGE	
DESSERT	ORANGE	DESSERT	CREME DESSERT PRALINE Oeuf Lactose Fruit à coque YAOURT SUCRE Lactose	DESSERT	POMME HVE	DESSERT	CRUMBLE POMME RHUBARBE Gluten Lactose FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

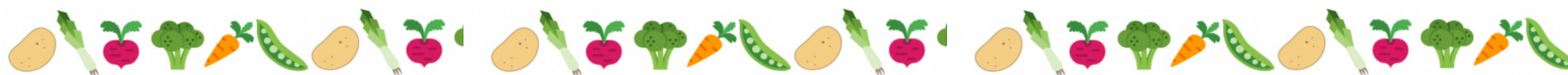
Plat principal

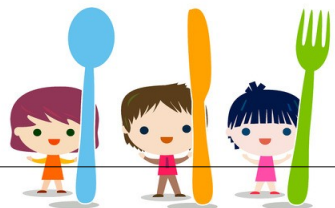
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la crèche
- Dessert fait maison

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 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° 20 lundi 11 mai 2026 au dimanche 17 mai 2026

lundi 11 mai 2026		mardi 12 mai 2026		mercredi 13 mai 2026		jeudi 14 mai 2026		vendredi 15 mai 2026	
				vegetarien		ferié		fermé	
ENTREE	SALADE DE TOMATE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites	ENTREE		ENTREE	HOUMOUS DE BETTERAVE Sulfites	ENTREE		ENTREE	
PLAT	BOUILLABaisse Crustace Poisson	PLAT	SAUTE DE BŒUF 	PLAT	DAHL DE LENTILLE	PLAT		PLAT	
SAUCE		SAUCE	SAUCE OLIVE	SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	CAROTTE COLORE BLE EBLV Gluten	GARNITURE	PETIT POIS	GARNITURE	RIZ Bio 	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE	FROMAGE FRAIS Lactose	FROMAGE	BRIE DE MEAUX AOP Lactose 	FROMAGE	CANTAL AOP Lactose 	FROMAGE		FROMAGE	
DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO 	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO 	DESSERT		DESSERT	
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

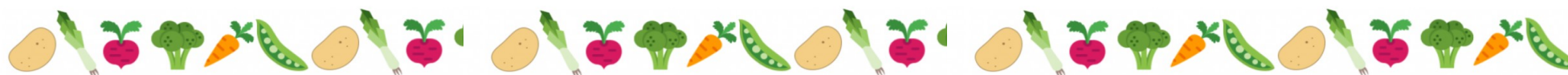
Plat principal

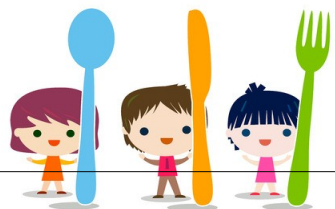
Bovins
Ovins
Volaille
Porc
Poisson
Végétarien
Pour la crèche
Dessert fait maison

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° 21 du lundi 18 mai 2026 au dimanche 24 mai 2026

lundi 18 mai 2026		mardi 19 mai 2026		mercredi 20 mai 2026		jeudi 21 mai 2026		vendredi 22 mai 2026	
					vegetarien				vegetarien
ENTREE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON	ENTREE	SALADE GRECQUE Lactose	ENTREE	MELON	ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE SAUCE BULGARE	ENTREE	SALADE DE TOMATE Bio MOZZARELLA Lactose PESTO
PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE Gluten Oeuf Poisson POISSON Poisson	PLAT	HACHIS PARMENTIER Lactose	PLAT	CHILI VEGETARIEN Lactose	PLAT	SAUTE DE VEAU 	PLAT	MIJOTE ANDALOUS AUX LEGUMES
SAUCE	SAUCE CITRON Lactose Sulfites	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE MARENGO Sulfites	SAUCE	
GARNITURE	POELE DE HARICOT BEURRE ET HARICOT VERT	GARNITURE		GARNITURE	RIZ Bio	GARNITURE	POMME VAPEUR POELE DE CAROTTE Bio	GARNITURE	BOULGOUR Bio Gluten
FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G Lactose	FROMAGE	PETIT MOULE NATURE Lactose	FROMAGE	MIMOLETTE Lactose	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	
DESSERT	FRUITS DE SAISON	DESSERT	FRAISE	DESSERT	POIRE AU SIROP	DESSERT	GATEAU ROULE CONFITURE DE FRAISE Gluten Oeuf Lactose GATEAU ROULE CONFITURE DE FRAISE Gluten Oeuf Lactose	DESSERT	DESSERT FRUITIER POMME FRAMBOISE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

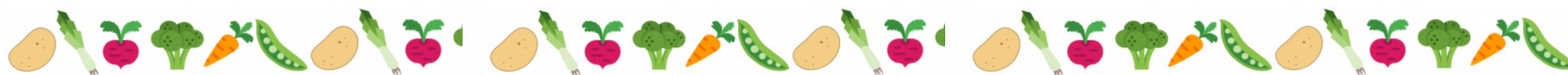
Plat principal

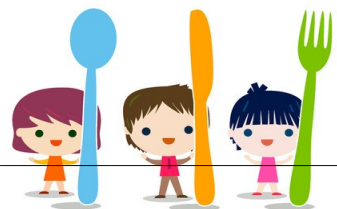
- Bovins
- Ovins
- Volaille
- Porc
- Poisson
- Végétarien
- Pour la crèche
- Dessert fait maison

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

- Label rouge**
Produit provenant d'une pêcherie durable certifiée
- Label rouge**
Produit provenant d'une pêcherie durable certifiée
- Label rouge**
Produit provenant d'une pêcherie durable certifiée

- Label rouge**
Produit provenant d'une pêcherie durable certifiée
- Label rouge**
Produit provenant d'une pêcherie durable certifiée
- Label rouge**
Produit provenant d'une pêcherie durable certifiée





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 22 lundi 25 mai 2026 au dimanche 31 mai 2026

lundi 25 mai 2026		mardi 26 mai 2026		mercredi 27 mai 2026		jeudi 28 mai 2026		vendredi 29 mai 2026	
	Férié		vegetarien		vegetarien				
ENTREE		ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE HVE	ENTREE	CAROTTE RAPEE HVE	ENTREE	SALADE LAITUE ROMAINE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites	ENTREE	TABOULE MAISON BIO Gluten Sulfites ET MOZZARELLA Lactose
PLAT		PLAT	MAFE AUX LEGUMES, SAUCE CACAHUETE Aarachide Sulfites	PLAT	LASAGNES DE LEGUMES ET LENTILLE Gluten Oeuf Lactose	PLAT	BOEUF MODE	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson
SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE AUREORE Lactose
GARNITURE		GARNITURE	RIZ THAI	GARNITURE		GARNITURE	POMME PERSILLE POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	EPINARD BLE EBLV Gluten
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	EDAM Lactose	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	
DESSERT		DESSERT	POIRE	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO FRAISE	DESSERT		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

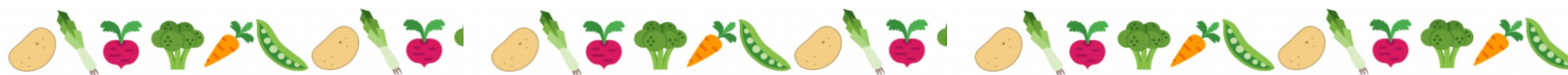
Plat principal

- Bovins
- Ovins
- Volaille
- 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° 23 du lundi 01 juin 2026 au dimanche 07 juin 2026

lundi 1 juin 2026		mardi 2 juin 2026		mercredi 3 juin 2026		jeudi 4 juin 2026		vendredi 5 juin 2026	
			vegetarien				vegetarien		
ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio 	ENTREE	SALADE DE BETTERAVE Bio 	ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE	ENTREE	SALADE D'ARTICHAUT	ENTREE	SALADE DE TOMATE
	VINAIGRETTE A L'ORANGE Moutarde		VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE CIDRE Moutarde Sulfites		VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites		VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE Moutarde Sulfites		VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites
PLAT	SAUTE DE BŒUF 	PLAT	BOULGOUR Bio Gluten LEGUMES COUSCOUS BIO MAISON 	PLAT	CHIPOLATA SAUCISSE VOLAILLE FACON CHIPOLATA	PLAT	LASAGNES DE LEGUMES ET LENTILLE Moutarde Sulfites Gluten Oeuf Lactose	PLAT	POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Poisson
SAUCE	SAUCE PAPRIKA Lactose	SAUCE		SAUCE	SAUCE MOUTARDE Gluten Moutarde Sulfites	SAUCE		SAUCE	SAUCE OSEILLE
GARNITURE	PETIT POIS CAROTTE	GARNITURE		GARNITURE	PUREE DE POMME DE TERRE Bio Lactose	GARNITURE		GARNITURE	POELE DE BROCOLI SEMOULE COUSCOUS Bio Gluten
FROMAGE		FROMAGE	GOUDA Lactose	FROMAGE	CARRE FRAIS Lactose	FROMAGE	BRIE DE MEAUX AOP Lactose	FROMAGE	EDAM Lactose
DESSERT	FROMAGE BLANC COULIS Lactose	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO 	DESSERT	PECHE AUX SIROP 	DESSERT	ANANAS Bio 	DESSERT	TARTE AU CHOCOLAT Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque PUREE DE POIRE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

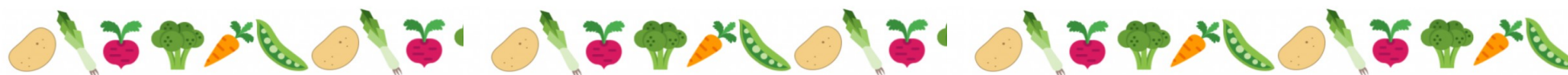
Plat principal

	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° 24 lundi 08 juin 2026 au dimanche 14 juin 2026

lundi 8 juin 2026		mardi 9 juin 2026		mercredi 10 juin 2026		jeudi 11 juin 2026		vendredi 12 juin 2026	
journée de l'océan		vegetarien						vegetarien	
ENTREE	SALADE DE BATAVIA HVE 	ENTREE		ENTREE	MELON	ENTREE	SALADE DE TOMATE Bio 	ENTREE	CONCOMBRE Bio 
PLAT	 FISH AND CHIPS  Gluten Poisson Lactose  POISSON Poisson	PLAT	 BOULETTE DE LENTILLE VERTE BIO  Gluten	PLAT	 EMINCE DE BŒUF	PLAT	 PENNE REGATE Bio  Gluten AUX DEUX SAUMONS Poisson Lactose	PLAT	 OMELETTE NATURE Bio  Oeuf
SAUCE		SAUCE	SAUCE BASQUAISE	SAUCE	SAUCE THAÏ Sésame Sulfites	SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	FRITES  POMME VAPEUR	GARNITURE	POMME VAPEUR POELE DE HARICOT VERT Bio 	GARNITURE	POELE DE BROCOLI RIZ Bio 	GARNITURE		GARNITURE	RATATOUILLE
FROMAGE	FROMAGE FRAIS Lactose	FROMAGE	 YAOURT NATURE Bio  Lactose	FROMAGE		FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G Lactose	FROMAGE	 EMMENTAL BIO  Lactose
DESSERT	PASTEQUE	DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	FROMAGE BLANC Lactose	DESSERT	DESSERT FRUITIER COMPOTE POMME ABRICOT	DESSERT	 CLAFOUTI A LA PECHE Gluten Oeuf Lactose PECHE AU NATURELLE
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

