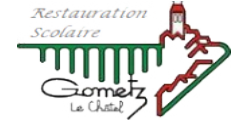




# Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



## Menu de la semaine n° 25 du lundi 15 juin 2026 au dimanche 21 juin 2026

	lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
		<b>VEGETARIEN</b>	<b>VEGETARIEN</b>		
ENTREE	<b>SALADE DE TOMATE Bio</b>	<b>BETTERAVE Bio EN SALADE</b>	<b>RADIS RAPEE</b>	<b>TABOULE MAISON BIO</b>	<b>PASTEQUE</b>
allergene				Gluten Sulfites	
PLAT	<b>ROTI DE PORC VPF</b>	<b>TARTE TOMATE CHEVRE MAISON</b>	<b>MIJOTE ANDALOUS AUX LEGUMES</b>	<b>MIJOTE DE BOEUF</b>	<b>POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE</b>
allergene		Moutarde Sulfites Gluten Oeuf Lactose Moutarde			
SAUCE	<b>ROTI DE DINDE</b>			<b>SAUCE BRUNE</b>	<b>SAUCE FROMAGERE</b>
				Gluten Soja Céleri	Gluten Soja Lactose Moutarde Sulfites
GARNITURE	<b>FRITES</b>	<b>SALADE DE BATAVIA HVE</b>	<b>RIZ THAI</b>	<b>PETIT POIS BIO</b>	<b>BOULGOUR Bio</b>
					Gluten
FROMAGE	<b>MIMOLETTE</b>	<b>YAOURT NATURE Bio</b>	<b>BRIE Bio</b>	<b>SAINT NECTAIRE</b>	
	Lactose	Lactose	Lactose	Lactose	
DESSERT	<b>MELON Bio</b>	<b>BANANE BIO</b>	<b>FRUITS DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>GLACE CONE VANILLE CHOCOLAT</b>
					Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque <b>GLACE TIMBALE VANILLE / CHOCOLAT</b> Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque
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 croche
- 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° 26 lundi 22 juin 2026 au dimanche 28 juin 2026

lundi 22 juin 2026		mardi 23 juin 2026		mercredi 24 juin 2026		jeudi 25 juin 2026		vendredi 26 juin 2026	
	vegetarien		repas froid				VEGETARIEN		
ENTREE	LAITUE BIO	ENTREE	SALADE D'ARTICHAUT  VINAIGRETTE A L'ECHALOTE <small>Moutarde Sulfites</small>	ENTREE	SALADE DE BATAVIA HVE	ENTREE	SALADE DE TOMATE Bio	ENTREE	
PLAT	PARMENTIER DE LENTILLE  <small>Lactose</small>	PLAT	ROTI DE DINDE  <small>Oeuf Moutarde Sulfites</small>	PLAT	ROTI DE VEAU VF	PLAT	COUSCOUS DE BLE AUX LEGUMES ET BOULETTE DE POIS CHICHE  <small>Gluten Céliak</small>	PLAT	EMMIETTE DE COLIN ET SAUMON  <small>Poisson</small>
SAUCE		SAUCE		SAUCE	BEURRE MAITRE D'HOTEL  <small>Lactose</small>	SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME OSEILLE  <small>Lactose Sulfites</small>
GARNITURE		GARNITURE	POMME DE TERRE ET PETIT LEGUMES EN SALADE <small>Oeuf Moutarde Sulfites</small>	GARNITURE	CHOU DE BRUXELLE  BLE EBLY Bio <small>Gluten</small>	GARNITURE		GARNITURE	RIZ Bio  BROCOLI BIO
FROMAGE	SAINT PAULIN  <small>Lactose</small>	FROMAGE	EMMENTAL Bio  <small>Lactose</small>	FROMAGE	KIRI  <small>Lactose</small>	FROMAGE	FROMAGE A CROUTE NOIRE  <small>Lactose</small>	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio  <small>Lactose</small>
DESSERT	BANANE BIO	DESSERT	FRUIT DE SAISON HVE	DESSERT	TARTE PATISSIERE AUX POMMES  <small>Gluten Oeuf Lactose</small>  PUREE DE POMME	DESSERT	LASSI COCO  <small>Lactose</small>	DESSERT	BANANE RUP
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 croche
- 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° 27 du lundi 29 juin 2026 au dimanche 05 juillet 2026

lundi 29 juin 2026		mardi 30 juin 2026		mercredi 1 juillet 2026		jeudi 2 juillet 2026		vendredi 3 juillet 2026	
		<b>VEGETARIEN</b>		<b>VEGETARIEN repas froid</b>		<b>"REPAS DE FIN D'ANNEE SCOLAIRE"</b>			
ENTREE	<b>SALADE DE CONCOMBRE</b> <b>VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON</b> <small>Moutarde Sulfites</small>	ENTREE	<b>SALADE DE CONCOMBRE</b> <b>VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> <small>Moutarde Sulfites</small>	ENTREE	<b>HOUMOUS</b> <small>Sulfites</small> <b>PESTO</b> <small>Lactose</small>	ENTREE	<b>PASTEQUE</b>	ENTREE	<b>SALADE DE BETTERAVE</b> <b>ET EMMENTAL</b> <small>Lactose</small>
PLAT	 <b>SAUTE DE BŒUF</b>	PLAT	 <b>BOULETTE DE LENTILLE CORAIL ET PATATDE DOUCE</b> <small>Gluten</small>	PLAT	 <b>TORTI, PETIT LEGUMES, TOMATE ET ŒUF DUR EN</b> <small>Gluten Oeuf</small>	PLAT	<b>CHEESEBURGER</b>	PLAT	 <b>FILET DE COLIN MEUNIERE</b>
SAUCE	<b>SAUCE TAJINE AUX FRUITS SEC ET AUX EPICES</b> <small>Fruit à coque Sulfites</small>	SAUCE	<b>SAUCE TOMATE BASILIC</b>	SAUCE	<b>TORTI, PETIT LEGUMES, TOMATE ET ŒUF DUR EN</b> <small>Gluten Oeuf</small>	SAUCE	<b>SAUCE KETCHUP</b> <b>MAYONNAISE</b> <small>Oeuf Moutarde Sulfites</small>	SAUCE	<b>FILET DE COLIN MEUNIERE</b> <small>Gluten Oeuf Poisson</small>
GARNITURE	<b>LEGUMES COUCOUS</b> <b>SEMOULE COUSCOUS Bio</b> <small>Gluten</small>	GARNITURE	<b>TORTI HVE</b> <small>Gluten</small> <b>COURGETTE hve</b>	GARNITURE		GARNITURE	<b>POTATOES WEDGES</b>	GARNITURE	<b>EPINARD A LA CREME</b> <small>Lactose</small> <b>RIZ Bio</b>
FROMAGE	<b>CARRE DE L'EST</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE		FROMAGE	<b>YAOURT NATURE Bio</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>INFUSION FRAICHE MENTHE CITRON</b> <small>Sulfites</small>	FROMAGE	
DESSERT	<b>COMPOTE DE POMME</b>	DESSERT	<b>FROMAGE FRAIS</b> <b>DESSERT FRUITIER COMPOTE POMME ABRICOT</b>	DESSERT	 <b>FRUIT DE SAISON HVE</b>	DESSERT	<small>Lactose</small> <b>GLACE CONE VANILLE</b> <b>GLACE TIMBALE VANILLE / FRAISE</b> <small>Gluten Oeuf Lactose</small>	DESSERT	<b>PECHE</b>
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° 28 lundi 06 juillet 2026 au dimanche 12 juillet 2026

lundi 6 juillet 2026		mardi 7 juillet 2026		mercredi 8 juillet 2026		jeudi 9 juillet 2026		vendredi 10 juillet 2026	
	<b>VEGETARIEN</b>		<b>repas froid</b>		<b>VEGETARIEN</b>				
ENTREE	<b>SALADE DE PATES</b> <small>Gluten</small>	ENTREE	<b>SALADE DE LAITUE HVE</b>	ENTREE	<b>SALADE DE CONCOMBRE</b>	ENTREE	<b>SALADE DE TOMATE</b>	ENTREE	<b>MELON</b>
	<b>PESTO</b> <small>Lactose</small>		<b>VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON</b> <small>Moutarde Sulfites</small>				<b>VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON</b> <small>Moutarde Sulfites</small>		
PLAT	<b>HAUT DE CUISSE DE POULET BBC</b>	PLAT	<b>LASAGNES DE LEGUMES</b> <small>Gluten Oeuf Lactose</small>	PLAT	<b>ROTI DE BOEUF</b>	PLAT	<b>POELE DE FUSILLI, D'EPINARD ET DE CHEVRE</b>	PLAT	<b>POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE</b>
SAUCE		SAUCE	<b>SAUCE TOMATE</b>	SAUCE		SAUCE	<b>SAUCE FROMAGERE</b> <small>Gluten Soja Lactose Moutarde Sulfites</small>	SAUCE	<b>SAUCE AIL</b> <small>Lactose</small>
GARNITURE	<b>PETIT POIS CAROTTE</b>	GARNITURE		GARNITURE	<b>TOMATE, CONCOMBRE, BOULGOUR BIO FACON TABOULE</b> <small>Gluten Sulfites</small>	GARNITURE		GARNITURE	<b>RATATOUILLE</b>  <b>RIZ Bio</b>
FROMAGE	<b>TOMME BLANCHE</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>CANTAL AOP</b>	FROMAGE	<b>EDAM</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE		FROMAGE	
DESSERT	<b>FRUIT DE SAISON HVE</b>	DESSERT	<b>PASTÈQUE Bio</b>	DESSERT	<b>NECTARINE Bio</b>	DESSERT	<b>FROMAGE FRAIS A LA PECHE</b> <small>Lactose</small>	DESSERT	<b>YAOURT NATURE Bio</b>
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° 29 du lundi 13 juillet 2026 au dimanche 19 juillet 2026

lundi 13 juillet 2026		mardi 14 juillet 2026		mercredi 15 juillet 2026		jeudi 16 juillet 2026		vendredi 17 juillet 2026	
ENTREE	<b>RILLETES AU THON ET SARDINE</b> <small>Poisson Lactose</small>	ENTREE	fete national	ENTREE	<b>VEGETARIEN "REPAS FROID"</b> <b>SALADE DE TOMATE Bio</b> <b>VINAIGRETTE BASILIC</b> <small>Moutarde Sulfites</small>	ENTREE	<b>PASTEQUE</b>	ENTREE	<b>SALADE DE CONCOMBRE HVE</b> <b>VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON</b> <small>Moutarde Sulfites</small>
PLAT	 <b>SAUTE DINDE</b>	PLAT		PLAT	 <b>TABOULE VEGETALE</b> <small>Gluten Lactose Fruit à coque Sulfites</small> <b>BOULETTE DE LENTILLE VERTE Bio</b> <small>Gluten</small>	PLAT	 <b>SAUTE DE BŒUF</b>	PLAT	 <b>POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE</b>
SAUCE	<b>SAUCE MARENGO</b> <small>Sulfites</small>	SAUCE		SAUCE	<b>SAUCE YAOURT MENTHE BASILIC</b> <small>Lactose Sulfites</small>	SAUCE	<b>SAUCE OLIVES</b>	SAUCE	<b>SAUCE DIEPPOISE</b> <small>Crustace Lactose</small>
GARNITURE	<b>POELE DE HARICOT VERT Bio</b> <b>POMME DE TERRE HVE</b>	GARNITURE		GARNITURE		GARNITURE	<b>COQUILLETTE Bio</b> <small>Gluten</small> <b>POELE DE COURGETTE</b>	GARNITURE	<b>BLE EBLY</b> <small>Gluten</small>
FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	<b>FROMAGE FRAIS</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE		FROMAGE	<b>BRILLAT-SAVARIN IGP</b> <small>Lactose</small>
DESSERT	<b>MELON</b>	DESSERT		DESSERT	 <b>CRUMBLE AU POMME</b> <small>Gluten Lactose</small>	DESSERT	<b>YAOURT NATURE Bio</b> <small>Lactose</small>	DESSERT	<b>ABRICOT FRAIS</b>
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° 30 lundi 20 juillet 2026 au dimanche 26 juillet 2026

lundi 20 juillet 2026		mardi 21 juillet 2026		mercredi 22 juillet 2026		jeudi 23 juillet 2026		vendredi 24 juillet 2026	
ENTREE	<b>SALADE DE TOMATE Bio</b>  <b>VINAIGRETTE OLIVE / CITRON</b> <small>Moutarde Sulfites</small>	<b>VEGETARIEN</b>  <b>SALADE DE CONCOMBRE</b>  <b>VINAIGRETTE COLZA NOIX CITRON</b> <small>Fruit à coque Moutarde Sulfites</small>		<b>SALADE LAITUE ROMAINE</b>  <b>VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON</b> <small>Moutarde Sulfites</small>		<b>VEGETARIEN</b>  <b>MELON</b>		<b>REPAS FROID</b>  <b>CAROTTE RAPEE Bio</b>	
PLAT	<b>FRUIT DE MER</b> <small>Crustace</small>  <b>POISSON</b> <small>Poisson</small>	<b>LENTILLONAISE</b> <small>Lactose</small>		<b>BROCHETTE DE DINDE</b> <small>Volaille</small>		<b>QUICHE MAISON AUX EPINARD BIO</b> <small>Gluten Oeuf Lactose Moutarde</small>		<b>ROTI DE BOEUF</b> <small>Bovins</small>	
SAUCE	<b>SAUCE CREME</b> <small>Gluten Poisson Lactose Céleri</small>			<b>SAUCE TOMATE</b>				<b>SAUCE MAYONNAISE</b> <small>Oeuf Moutarde Sulfites</small>	
GARNITURE	<b>POMME DE TERRE GRENAILLE</b>  <b>CAROTTE Bio ROTI</b>	<b>FUSILLI Bio</b> <small>Gluten</small>		<b>PIPERADE</b> <small>Lactose</small> <b>BOULGOUR Bio</b> <small>Gluten</small>		<b>LAITUE</b>		<b>SALADE DE POMME DE TERRE</b>	
FROMAGE	<b>EMMENTAL</b> <small>Lactose</small>	<b>YAOURT NATURE Bio</b> <small>Lactose</small>		<b>TOMME BLANCHE</b> <small>Lactose</small>		<b>FROMAGE BLANC</b> <small>Lactose</small>		<b>EMMENTAL Bio</b> <small>Lactose</small>	
DESSERT	<b>PRUNE</b>	<b>PASTEQUE</b>		<b>DESSERT FRUITIER COMPOTE POMME PECHE</b>		<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b> <small>Oeuf Fruit à coque</small>		<b>FRUIT DE SAISON HVE</b>	
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° 31 du lundi 27 juillet 2026 au dimanche 02 août 2026

	lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
	vegetarien		vegetarien	REPAS FROID	Vive les vacances
ENTREE	<b>BETTERAVE Bio EN SALADE</b> <b>VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON</b>		<b>SALADE DE POMME DE TERRE CIBOULETTE</b> <b>SALADE DE TOMATE Bio</b>	<b>CAROTTE AUX RAISINS</b>	
PLAT	<b>MIJOTE DE HARICOT ROUGE Bio A LA MEXICAINE</b> <i>Lactose</i>	<b>COUSCOUS DE POISSON ET DE LEGUMES</b> <i>Gluten Poisson</i>	<b>OMELETTE NATURE</b> <i>Oeuf</i>	<b>COQUILLETTE CAMPAGNARDE EN SALADE</b> <i>Gluten</i>	<b>NUGGETS DE POISSON MSC</b> <i>Gluten Oeuf Poisson</i>
SAUCE			<b>SAUCE AIL</b> <i>Lactose</i>		<b>SAUCE KETCHUP</b>
GARNITURE	<b>RIZ THAI</b>	<b>SEMOULE COUSCOUS Bio</b> <i>Gluten</i> <b>CAROTTE FRAICHE</b>	<b>POELE DE HARICOT VERT Bio</b> <b>POMME DE TERRE HVE</b>		<b>Frites</b> <b>SALADE BATAVIA Bio</b>
FROMAGE	<b>TARTARE NATURE</b> <i>Lactose</i>	<b>CAMEMBERT Bio</b> <i>Lactose</i>	<b>TOMME BLANCHE</b> <i>Lactose</i>	<b>EMMENTAL Bio</b> <i>Lactose</i> <b>YAOURT NATURE Bio</b> <i>Lactose</i>	<b>YAOURT A BOIRE AU MIEL</b> <i>Lactose</i>
DESSERT	<b>FRUIT DE SAISON HVE</b>	<b>NECTARINE Bio</b>	<b>PASTEQUE Bio</b>	<b>GLACE CONE VANILLE CHOCOLAT</b> <i>Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque</i> <b>GLACE TIMBALE VANILLE / CHOCOLAT</b> <i>Gluten Oeuf Lactose Fruit à coque</i>	<b>FRUIT DE SAISON HVE</b>
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 croche
- 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° 35 du lundi 24 août 2026 au dimanche 30 août 2026

	lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
		vegetarien	vegetarien		repas froid
ENTREE		MELON BIO	OEUF DUR MAYONNAISE <small>Oeuf Moutarde Sulfites</small>	CONCOMBRE Bio	HOUMOUS DE BETTERAVE <small>Sulfites</small>
PLAT	BOULETTE DE BOEUF	PIZZA AUX LEGUMES DU SOLEIL <small>Gluten Lactose</small>	DAHL DE LENTILLE	VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON <small>Moutarde Sulfites</small> PENNE REGATE Bio <small>Gluten</small> AUX DEUX SAUMONS <small>Poisson Lactose</small>	ROTI DE VEAU VF
SAUCE	SAUCE TOMATE BASILIC				
GARNITURE	BLE EBLY <small>Gluten</small> JARDINIÈRE	LAITUE BIO	RIZ THAI		SALADE TOMATE, CONCOMBRE ET QUINOA
FROMAGE	MIMOLETTE <small>Lactose</small>	FROMAGE FRAIS <small>Lactose</small>	SAINT PAULIN <small>Lactose</small>	CAMEMBERT Bio <small>Lactose</small>	CANTAL AOP <small>Lactose</small>
DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	FRUITS DE SAISON BIO	PASTEQUE	FRUITS DE SAISON 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 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° 36 lundi 31 août 2026 au dimanche 06 septembre 2026

lundi 31 août 2026		mardi 1 septembre 2026		mercredi 2 septembre 2026		jeudi 3 septembre 2026		vendredi 4 septembre 2026	
vegetarien		"C'EST LA RENTREE"				vegetarien			
ENTREE		ENTREE	SALADE DE TOMATE HVE	ENTREE	MELON	ENTREE	CAROTTE RAPEE Bio	ENTREE	CONCOMBRE Bio
PLAT	BOULETTE DE LENTILLE ET DE LEGUMES <small>Gluten Oeuf Lactose</small>	PLAT	NUGGET DE POULET PLEIN FILET <small>Gluten</small>	PLAT	EMINCE DE BŒUF	PLAT	OMELETTE NATURE Bio <small>Oeuf</small>	PLAT	POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE
SAUCE	SAUCE BASQUAISE	SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS	SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME OSEILLE <small>Lactose Sulfites</small>
GARNITURE	RATATOUILLE  RIZ Bio	GARNITURE	FRITES  POMME VAPEUR	GARNITURE	BROCOLI BIO  RIZ Bio	GARNITURE	PRINTANIERE DE LEGUMES  POMME VAPEUR	GARNITURE	PENNE REGATE Bio <small>Gluten</small>  PIPERADE <small>Lactose</small>
FROMAGE	KIRI <small>Lactose</small>	FROMAGE	FROMAGE FRAIS <small>Lactose</small>	FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G <small>Lactose</small>	FROMAGE	EMMENTAL BIO <small>Lactose</small>	FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G <small>Lactose</small>
DESSERT	ANANAS FRAIS	DESSERT	PASTEQUE	DESSERT	DESSERT FRUITIER COMPOTE POMME ABRICOT	DESSERT	CLAFOUTI A LA PECHE <small>Gluten Oeuf Lactose</small>  PECHE AU NATURELLE	DESSERT	FROMAGE BLANC COULIS <small>Lactose</small>
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 Blou-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° 37 du lundi 07 septembre 2026 au dimanche 13 septembre 2026

lundi 7 septembre 2026		mardi 8 septembre 2026		mercredi 9 septembre 2026		jeudi 10 septembre 2026		vendredi 11 septembre 2026	
vegetarien						vegetarien "menu reunionnais"			
ENTREE	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b> <small>allergene</small> Oeuf Moutarde Sulfites	ENTREE	<b>SALADE LOLLO ROSSA</b>  ET COMTE <small>Lactose</small>	ENTREE	<b>SALADE DE PATES</b>  Gluten	ENTREE	<b>ACHARDS REUNIONNAIS</b>  Sulfites	ENTREE	<b>PASTEQUE</b>
PLAT	<b>MIJOTE ANDALOUS AUX LEGUMES</b> <small>allergene</small>	PLAT <b>FILET DE COLIN MEUNIERE</b>  Gluten Oeuf Poisson		PLAT <b>SAUTE DINDE</b>  Sulfites		PLAT <b>CARI REUNIONNAIS DE CAROTTE AUX DEUX LENTILLES Bio</b>		PLAT <b>ROTI DE BOEUF</b>	
SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	<b>SAUCE AUX CHAMPIGNONS</b>
GARNITURE	<b>BOULGOUR Bio</b>  Gluten	GARNITURE	<b>POMME DE TERRE HVE</b>  <b>BROCOLI BIO</b>	GARNITURE	<b>HARICOT VERT HVE</b>	GARNITURE	<b>RIZ THAI</b>	GARNITURE	<b>PETIT POIS CAROTTE</b>
FROMAGE	<b>CARRE DE L'EST</b>  Lactose	FROMAGE		FROMAGE	<b>KIRI</b>  Lactose	FROMAGE	<b>YAOURT NATURE Bio</b>  Lactose	FROMAGE	
DESSERT	<b>FRUITS DE SAISON</b>	DESSERT <b>PECHE</b>  COULIS DE FRUITS ROUGE		DESSERT	<b>PUREE POMME BANANE Bio</b>	DESSERT	<b>FRUITS DE SAISON BIO</b>	DESSERT	<b>CREME DESSERT AU CHOCOLAT</b> <small>Oeuf Lactose</small> <b>FROMAGE BLANC</b>  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

- 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° 38 lundi 14 septembre 2026 au dimanche 20 septembre 2026

	lundi 14 septembre 2026	mardi 15 septembre 2026	mercredi 16 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026
	<b>vegetarien</b>	<b>vegetarien</b>		<b>vegetarien</b>	
ENTREE	<b>SALADE DE TOMATE AU BASILIC</b> <b>ET EMMENTAL</b> <small>Lactose</small>	<b>MELON Bio</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b> <b>SAUCE MAYONNAISE</b> <small>Oeuf Moutarde Sulfites</small>	<b>SALADE DE BLE</b> <small>Gluten</small> <b>PESTO</b> <small>Lactose</small>	<b>PASTEQUE Bio</b>
PLAT	<b>MIJOTE DE DINDE</b>	<b>PIZZA NAPOLITAINE</b> <small>Gluten Lactose</small> <b>JAMBON DE DINDE</b>	<b>SAUTE DE VEAU</b>	<b>ŒUF DUR A LA FLORENTINE</b> <small>Gluten Oeuf Lactose</small>	<b>POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE</b>
SAUCE	<b>SAUCE BLANQUETTE</b> <small>Lactose</small>		<b>SAUCE PROVENCALE</b>		
GARNITURE	<b>POELE DE CAROTTE Bio</b> <b>RIZ Bio</b>	<b>LAITUE BIO</b> <b>COQUILLETTE BIO</b> <small>Gluten</small>	<b>SEMOULE COUSCOUS Bio</b> <small>Gluten</small>	<b>EPINARD BIO</b>	<b>PUREE DE LEGUMES</b> <small>Lactose</small>
FROMAGE	<b>YAOURT NATURE Bio</b> <small>Lactose</small>	<b>CAMEMBERT</b> <small>Lactose</small>	<b>GOUDA</b> <small>Lactose</small>	<b>SAINT NECTAIRE</b> <small>Lactose</small>	<b>TOMME BLANCHE</b> <small>Lactose</small>
DESSERT	<b>DESSERT FRUITE POMME/PRUNEAU</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR</b> <small>Oeuf Fruit à coque</small> <b>PUREE DE POMME</b>	<b>FRUIT DE SAISON HVE</b>	<b>NECTARINE Bio</b>	<b>CAKE MAISON AU CITRON</b> <small>Gluten Oeuf Sulfites</small>
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 croche
- 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° 39 du lundi 21 septembre 2026 au dimanche 27 septembre 2026

lundi 21 septembre 2026		mardi 22 septembre 2026		mercredi 23 septembre 2026		jeudi 24 septembre 2026		vendredi 25 septembre 2026	
		vegetarien						vegetarien	
ENTREE	<b>CAROTTE Bio A L'ORANGE</b>	ENTREE	<b>SALADE DE BATAVIA HVE</b> <b>ET EMMENTAL</b> <small>Lactose</small>	ENTREE	<b>SALADE DE TOMATE</b>	ENTREE	<b>TABOULE MAISON BIO</b> <small>Gluten Sulfites</small>	ENTREE	<b>HOUMOUS</b> <small>Sulfites</small>
PLAT	<b>BLANQUETTE DE SAUMON</b> <small>Poisson</small>	PLAT	<b>PAELLA AUX LEGUMES</b>	PLAT	<b>ROUGAIL SAUCISSE FUMEE</b> <b>ROUGAIL SAUCISSE FUMEE S/P</b>	PLAT	<b>SAUTE DE BŒUF</b>	PLAT	<b>PARMENTIER DE LEGUMES</b> <small>Lactose</small> <b>ET EMMENTAL</b> <small>Lactose</small>
SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	<b>SAUCE PAPRIKA</b> <small>Lactose</small>	SAUCE	
GARNITURE	<b>POELE DE BROCOLI</b> <b>POMME PERSILLE</b>	GARNITURE		GARNITURE	<b>RIZ Bio BRUNOISE DE LEGUMES</b> <b>LENTILLES VERTES Bio</b>	GARNITURE	<b>POELE DE HARICOT VERT Bio</b>	GARNITURE	
FROMAGE	<b>FROMAGE FRAIS</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE		FROMAGE	<b>FROMAGE A CROUTE NOIRE</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>SAMOS</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>YAOURT NATURE Bio</b> <small>Lactose</small>
DESSERT	<b>ANANAS AU SIROP</b>	DESSERT	<b>FAR BRETON MAISON</b>	DESSERT	<b>DESSERT FRUITIER POMME FRAMBOISE</b>	DESSERT	<b>RAISIN (NOIR ou BLANC)</b>	DESSERT	<b>FRUITS DE SAISON BIO</b>
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° 40 lundi 28 septembre 2026 au dimanche 04 octobre 2026

lundi 28 septembre 2026		mardi 29 septembre 2026		mercredi 30 septembre 2026		jeudi 1 octobre 2026		vendredi 2 octobre 2026	
ENTREE	<b>CONCOMBRE Bio</b>	ENTREE	<b>SALADE DE POMME DE TERRE CIBOULETTE</b> <b>VIMAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</b> <small>Moutarde Sulfites</small>	ENTREE	<b>vegetarien</b> <b>SALADE DE TOMATE Bio MOZZARELLA</b> <small>Lactose</small> <b>PESTO</b> <small>Lactose</small>	ENTREE	<b>RILLETES AU THON ET SARDINE</b> <small>Poisson Lactose</small>	ENTREE	
PLAT	<b>FALAFAL LIBANAIS</b> <small>Gluten</small>	PLAT	<b>SAUTE DE BOEUF label rouge</b>	PLAT	<b>RIZ CANTONNAIS VG BIO</b> <small>Oeuf Soja</small>	PLAT	<b>MIJOTE DE DINDE</b>	PLAT	<b>POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE</b>
SAUCE	<b>SAUCE TOMATE ORIGAN</b>	SAUCE	<b>SAUCE OIGNONS</b>	SAUCE		SAUCE	<b>SAUCE ORIENTALE</b>	SAUCE	<b>SAUCE CREME</b> <small>Lactose Céleri Sulfites</small>
GARNITURE	<b>RATATOUILLE</b> <b>BOULGOUR Bio</b> <small>Gluten</small>	GARNITURE	<b>BROCOLIS BIO FRAIS</b>	GARNITURE		GARNITURE	<b>SEMOULE COUSCOUS Bio</b> <small>Gluten</small> <b>LEGUMES COUCOUS</b>	GARNITURE	<b>EPINARD BIO</b> <b>RIZ Bio</b>
FROMAGE	<b>MIMOLETTE</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>PETIT SUISSE NATURE</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>YAOURT NATURE Bio</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>BRIE</b> <small>Lactose</small>	FROMAGE	<b>FROMAGE FRAIS</b>
DESSERT	<b>DESSERT FRUITIER COMPOTE POMME CASSIS</b>	DESSERT	<b>BANANE BIO</b>	DESSERT	<b>SMOOTHIE COCO CHOCO</b> <small>Lactose Fruit à coque</small>	DESSERT	<b>RAISIN Bio</b>	DESSERT	<b>FRUITS DE SAISON BIO</b>
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

