



Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 41 du lundi 05 octobre 2026 au dimanche 11 octobre 2026

lundi 5 octobre 2026		mardi 6 octobre 2026		mercredi 7 octobre 2026		jeudi 8 octobre 2026		vendredi 9 octobre 2026	
	 RILLETTES AU THON ET SARDINE Poisson Lactose	 vegetarien 		 vegetarien 		LE GRAND REPAS			
ENTREE allergène		ENTREE	SALADE DE LAITUE HVE 	ENTREE	CAROTTE Bio RAPEE A LA MENTHE 	ENTREE	Symphonie de fenouil en texture, Crustace Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE HVE 
PLAT allergène	 EMINCE BOEUF A GRILLER VBF 	PLAT	 POELE DE FUSILLI, D'EPINARD ET DE CHEVRE Gluten Lactose	PLAT	 LEGUMES COUSCOUS BIO MAISON 	PLAT	SUPREME DE VOLAILLE	PLAT	POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE 
SAUCE	SAUCE MOUTARDE Gluten Moutarde Sulfites	SAUCE		SAUCE	SAUCE TOMATE	SAUCE	ET JUS AU THYM Gluten Lactose Céleri Sulfites	SAUCE	SAUCE CITRON Lactose Sulfites
GARNITURE	BOULGOUR Bio  Gluten COURGETTE hve 	GARNITURE		GARNITURE	SEMOULE COUSCOUS Bio  Gluten	GARNITURE	CAROTTE AU CUMIN	GARNITURE	FRITES
FROMAGE	 SAINT NECTAIRE Lactose	FROMAGE	FROMAGE BLANC Lactose	FROMAGE	EMMENTAL Lactose	FROMAGE	FROMAGE FRAIS Lactose	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio  Lactose
DESSERT	 POMME HVE 	DESSERT	COMPOTÉ DE POMME 	DESSERT	RAISIN (NOIR ou BLANC)	DESSERT	TARTE AUX POMMES, CREME DE MARRON Gluten Oeuf Lactose  COMPOTE DE POMME	DESSERT	 POIRE BIO 
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

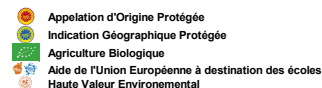
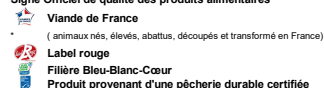
composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





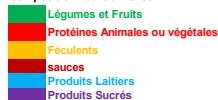
Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 42 lundi 12 octobre 2026 au dimanche 18 octobre 2026

lundi 12 octobre 2026		mardi 13 octobre 2026		mercredi 14 octobre 2026		jeudi 15 octobre 2026		vendredi 16 octobre 2026	
	vegetarien		Menu grec		"Maroc"		vegetarien "iles française"		Espagne
ENTREE	VELOUTE DE BUTTERNUT Lactose	ENTREE	CHAMPIGNON A LA GRECQUE Sulfites ET FETA Lactose	ENTREE	TOMATE, CONCOMBRE EN SALADE  VINAIGRETTE MENTHE Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE MARTINICAISE VINAIGRETTE "DES ÎLES" Sulfites	ENTREE	GASPACHO Bio  ET CROUTONS
PLAT	QUICHE AUX MILLE ET UNE SAVEUR Gluten Oeuf Lactose	PLAT	YOUVETSI DE BŒUF Gluten Oeuf Soja Lactose Céleri Sulfites	PLAT	POULET MARINE AU CITRON ET AU CURCUMA Sulfites	PLAT	MIJOTE DE HARICOT ROUGE BIO AUX EPICE DES ILES 	PLAT	PAELLA DE POISSON AUX LEGUMES Poisson FILET DE COLIN MEUNIERE Gluten Oeuf Poisson
SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	SALADE LAITUE ROMAINE	GARNITURE		GARNITURE	RATATOUILLE MAISON AU FENOUILLE	GARNITURE	POMME VAPEUR	GARNITURE	HARICOT PLAT COUPE
FROMAGE	BRIE DE MEAUX AOP Lactose	FROMAGE	YAOURT A LA GREC NATURE Lactose	FROMAGE	EMMENTAL Bio  Lactose	FROMAGE	LASSI COCO Lactose	FROMAGE	
DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO 	DESSERT	PRUNES Bio 	DESSERT	GATEAU DE SEMOULE Gluten Lactose	DESSERT	FRUIT COUPE AU SIROP VANILLE	DESSERT	RIZ AU LAIT MAISON Lactose  COMPOTE DE POMME
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER GOUTER	

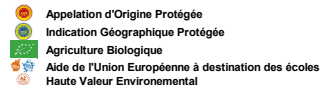
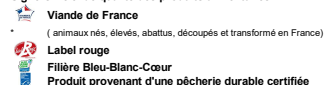
composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 43 du lundi 19 octobre 2026 au dimanche 25 octobre 2026

lundi 19 octobre 2026		mardi 20 octobre 2026		mercredi 21 octobre 2026		jeudi 22 octobre 2026		vendredi 23 octobre 2026	
	vegetarien					vegetarien			
ENTREE	RAPE DE CAROTTES ET RADIS VINAIGRETTE OLIVE / CITRON Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE DE HARICOTS EN DUO VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE DE PATES Gluten PESTO Lactose	ENTREE	POTAGE POTIMARRON Bio Lactose	ENTREE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites
PLAT	CURRY DE CAROTTES ET HARICOTS BLANCS	PLAT	MIJOTE DE BOEUF	PLAT	HAUT DE CUISSE DE POULET BBC BLU BLANC CŒUR	PLAT	PIZZA AUX LEGUMES DU SOLEIL Gluten Lactose	PLAT	POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE BLU BLANC CŒUR
SAUCE	SAUCE CURRY COCO Lactose	SAUCE	SAUCE MIROTON	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE CREME OSEILLE Gluten Poisson Lactose Celeri Sulfites
GARNITURE	RIZ THAI HARICOT VERT HVE	GARNITURE	EPINARD A LA CREME Lactose POMME VAPEUR Bio	GARNITURE	CHOU FLEUR FLEURETTE 30/60 SUR	GARNITURE	SALADE BATAVIA Bio CAROTTE FRAICHE	GARNITURE	BOULGOUR Bio Gluten
FROMAGE	SAINT PAULIN Lactose	FROMAGE	TOMME BLANCHE Lactose	FROMAGE	CANTAL AOP Lactose	FROMAGE	FROMAGE BLANC Lactose	FROMAGE	
DESSERT	COMPOTE POMME ANANAS	DESSERT	CLEMENTINE	DESSERT	POIRE BIO	DESSERT	BANANE BIO	DESSERT	CREME AUX ŒUFS MAISON Oeuf Lactose FROMAGE FRAIS Lactose
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

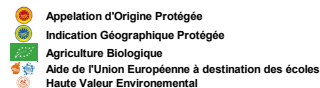
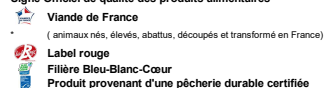
composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 44 lundi 26 octobre 2026 au dimanche 01 novembre 2026

lundi 26 octobre 2026		mardi 27 octobre 2026		mercredi 28 octobre 2026		jeudi 29 octobre 2026		vendredi 30 octobre 2026	
		vegetarien						vegetarien	
ENTREE	BETTERAVE Bio EN SALADE  ET EMMENTAL Lactose	ENTREE	SALADE D'ENDIVE ET NOIX CONCASSE Fruit à coque	ENTREE	CELERI REMOULADE Oeuf Céleri Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE DE CONCOMBRE Bio ET FETA  Lactose ET FETA Lactose	ENTREE	POTAGE POTIRON Bio  Lactose
PLAT	 FILET DE SAUMON Poisson	PLAT	 RIZ CANTONNAIS VG BIO  Oeuf Soja	PLAT	 MIJOTE DE DINDE	PLAT	 ROTI DE BOEUF 	PLAT	 TORTELLI Bio TOMATE/MOZZA  Gluten Oeuf Lactose
SAUCE	SAUCE CREME POTIRON Lactose	SAUCE		SAUCE	Lactose	SAUCE	ET SON JUS Gluten Oeuf Soja Lactose Céleri	SAUCE	SAUCE TOMATE Gluten Soja Moutarde Sulfites
GARNITURE	CAROTTES BICOLORES LENTILLES VERTES Bio 	GARNITURE		GARNITURE	POMME PERSILLE	GARNITURE	POELE DE BROCOLI BLE EBLY Gluten	GARNITURE	
FROMAGE		FROMAGE	 FROMAGE A CROUTE NOIRE Lactose	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE FRAIS
DESSERT	FRUITS DE SAISON	DESSERT	COMPOTE DE POMME ET CREME DE MARRON	DESSERT	CREME LIEGEOISE VANILLE Oeuf Lactose  YAOURT NATURE Lactose	DESSERT	CLAFOUTI AU POMME Gluten Oeuf Lactose	DESSERT	RAISIN (NOIR ou BLANC)
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

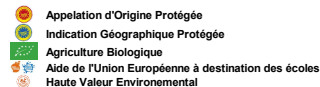
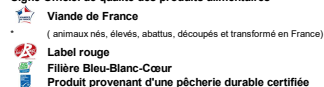
composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 45 du lundi 02 novembre 2026 au dimanche 08 novembre 2026

lundi 2 novembre 2026		mardi 3 novembre 2026		mercredi 4 novembre 2026		jeudi 5 novembre 2026		vendredi 6 novembre 2026	
	vegetarien		menu ouest de France				vegetarien		
ENTREE	SALADE DE MACHE	ENTREE	SALADE D'ARTICHAUT	ENTREE	POTAGE DE LEGUMES FRAIS Bio	ENTREE	RAPE DE CAROTTE Bio ET DE PANAI Bio	ENTREE	SALADE DE BLE
			VIMAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE		ET CROUTONS				Gluten
			Moutarde Sulfites						
PLAT	MIJOTE DE HARICOT ROUGE Bio A LA MEXICAINE	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	CROQUE MONSIEUR	PLAT	ŒUF DUR A LA FLORENTINE	PLAT	POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE
	Lactose				Gluten Lactose		Gluten Oeuf Lactose		
					CROQUE MONSIEUR SANS PORC				
					Gluten Lactose				
SAUCE		SAUCE	SAUCE NORMANDE	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE ANETH CITRON
			Gluten Soja Lactose Moutarde						Sulfites
GARNITURE	RIZ Bio	GARNITURE	BROCOLI Bio	GARNITURE	SALADE DE BATAVIA HVE	GARNITURE		GARNITURE	CHOU FLEUR FLEURETTE 30/60 SUR
			POMME DE TERRE HVE						
FROMAGE	EMMENTAL	FROMAGE	CAMEMBERT Bio	FROMAGE	FROMAGE FRAIS	FROMAGE	TOMME GRISE	FROMAGE	YAOURT NATURE Bio
	Lactose		Lactose		Lactose		Lactose		Lactose
DESSERT	POIRE AU SIROP	DESSERT	CLEMENTINE Bio	DESSERT	BANANE RUP	DESSERT	GATEAU ROULE CONFITURE D'ABRICOT	DESSERT	FRUITS DE SAISON Bio
							Gluten Oeuf Lactose		
							COMPOTE DE POMME		
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

- Légumes et Fruits
- Protéines Animales ou végétales
- Féculeux
- 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





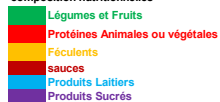
Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 46 lundi 09 novembre 2026 au dimanche 15 novembre 2026

lundi 9 novembre 2026		mardi 10 novembre 2026		mercredi 11 novembre 2026		jeudi 12 novembre 2026		vendredi 13 novembre 2026	
VEGETARIEN		MENU DU NORD		FERIE				VEGETARIEN	
ENTREE	FRIAND FROMAGE Gluten Oeuf Lactose SALADE DE POMME DE TERRE CIBOULETTE	ENTREE	CHICON ET EMMENTAL Lactose	ENTREE		ENTREE	POTAGE BETTERAVE Gluten Soja Lactose Moutarde Sulfites	ENTREE	CAROTTE AUX RAISINS ET EMMENTAL Lactose
PLAT	BOULETTE DE POIS CHICHE bio Gluten	PLAT	CARBONNADE FLAMANDE	PLAT		PLAT	FILET DE COLIN MEUNIERE Gluten Oeuf Poisson POISSON Poisson SAUCE BEARNAISE Oeuf Sulfites	PLAT	PARMENTIER DE PANAI ET TOPINAMBOUR AUX LENTILLES Lactose
SAUCE	SAUCE MOUTARDE Gluten Moutarde Sulfites	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	POELE DE CAROTTE HVE	GARNITURE	POTE DE LEGUMES Gluten Soja Moutarde	GARNITURE		GARNITURE	FRITES POMME VAPEUR	GARNITURE	
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	MAROILLE AOP Lactose	FROMAGE		FROMAGE		FROMAGE	CARRE FRAIS Lactose
DESSERT	BANANE RUP	DESSERT	COMPOTE DE POMME BIO	DESSERT		DESSERT	FROMAGE FRAIS Lactose POMME HVE	DESSERT	CREME DESSERT VANILLE Oeuf Lactose PETIT SUISSE NATURE Lactose
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

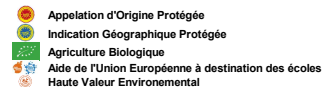
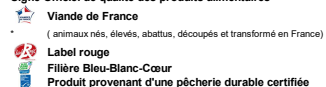
composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 47 du lundi 16 novembre 2026 au dimanche 22 novembre 2026

lundi 16 novembre 2026		mardi 17 novembre 2026		mercredi 18 novembre 2026		jeudi 19 novembre 2026		vendredi 20 novembre 2026	
					vegetarien		vegetarien		MENU DU SUD de la France
ENTREE	SALADE DE MAIS PESTO	ENTREE	BATAVIA BIO AUX POMMES	ENTREE	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE MIEL BALSAMIQUE	ENTREE	CELERI BIO REMOULADE Oeuf Céleri Moutarde Sulfites ET MIMOLETTE	ENTREE	ROSETTE/BEURRE Lactose
PLAT	 SAUTE DE VEAU 	PLAT	OMELETTE NATURE Bio	PLAT	Sulfites  MIJOTE DE HARICOT ROUGE Bio A LA MEXICAINE	PLAT	Lactose  MIJOTE DE LENTILLE ET CAROTTE	PLAT	 BRANDADE DE POISSON Poisson Lactose
SAUCE	SAUCE MARENGO Sulfites	SAUCE	SAUCE TOMATE	SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE	PETIT POIS	GARNITURE	BLE EBLY Bio	GARNITURE	RIZ BASMATI	GARNITURE	
FROMAGE	SAINT PAULIN Lactose	FROMAGE	MIMOLETTE Lactose	FROMAGE	 EMMENTAL BIO	FROMAGE		FROMAGE	FAISSELLE DE FROMAGE BLANC Lactose
DESSERT	FRUITS DE SAISON	DESSERT	 CRUMBLE AU POMME Gluten Lactose	DESSERT	POIRE AU SIROP	DESSERT	YAOURT FERMIER Lactose	DESSERT	KIWI
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

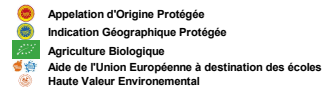
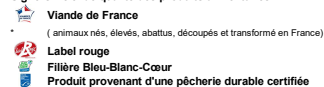
composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 48 lundi 23 novembre 2026 au dimanche 29 novembre 2026

lundi 23 novembre 2026		mardi 24 novembre 2026		mercredi 25 novembre 2026		jeudi 26 novembre 2026		vendredi 27 novembre 2026	
vegetarien		vegetarien menu est de France							
ENTREE	CAROTTE RAPEE HVE	ENTREE	SOUPE A L'OIGNON Gluten Soja Lactose Moutarde Sulfites	ENTREE	RILLETES AU THON ET SARDINE Poisson Lactose	ENTREE	SALADE DE LAITUE HVE	ENTREE	POTAGE DE LEGUMES Bio
PLAT	BOLOGNAISE DE LEGUMES ET LENTILLE Lactose	PLAT	GRATIN SAVOYARD Lactose	PLAT	SAUTE DE DINDE "LABEL"	PLAT	BOEUF MODE	PLAT	POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE
SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	FUSILLI Bio Gluten	GARNITURE		GARNITURE	LENTILLES VERTES Bio POELE DE CAROTTE Bio	GARNITURE	PETIT POIS	GARNITURE	POELE DE BROCOLI PENNE REGATE Bio Gluten
FROMAGE	YAOURT NATURE Bio Lactose	FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE Lactose	FROMAGE	CANTAL AOP Lactose	FROMAGE	EMMENTAL Lactose	FROMAGE	EDAM Lactose
DESSERT	COMPOTE DE POIRE BIO Gluten	DESSERT	FRUITS DE SAISON BIO	DESSERT	POIRE	DESSERT	BANANE RUP	DESSERT	FRUIT DE SAISON HVE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles

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

Plat principal

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

Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

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

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





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 49 du lundi 30 novembre 2026 au dimanche 06 décembre 2026

lundi 30 novembre 2026		mardi 1 décembre 2026		mercredi 2 décembre 2026		jeudi 3 décembre 2026		vendredi 4 décembre 2026	
ENTREE	VELOUTE D'ENDIVE A L'AIL Gluten Soja Lactose Moutarde	vegetarien	CAROTTE RAPEE Bio	ENTREE	SALADE DE MAIS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	ENTREE	CELERI BIO REMOULADE Oeuf Céleri Moutarde Sulfites	ENTREE	vegetarien OEUF DUR MAYONNAISE Oeuf Moutarde Sulfites
PLAT	TORTI HVE Gluten COURGETTE RONDELLE	PLAT	CHILI VEGETARIEN Lactose	PLAT	EMINCE DE VOLAILLE	PLAT	SAUTE DE BŒUF	PLAT	MOUSSAKA PDT AUBERGINE ET LENTILLE CORAIL Gluten Lactose
SAUCE	SAUCE CREME CHAMPIGNON Lactose	SAUCE		SAUCE		SAUCE	SAUCE PROVENCALE	SAUCE	
GARNITURE	AUX DEUX SAUMONS Poisson Lactose	GARNITURE	RIZ Bio	GARNITURE	MIJOTE DE CAROTTE ET NAVET	GARNITURE	POELE DE BROCOLI BLE EBLV Gluten	GARNITURE	
FROMAGE	MORBIER Lactose	FROMAGE		FROMAGE	CAMEMBERT Bio Lactose	FROMAGE	TOMME BLANCHE Lactose	FROMAGE	FROMAGE BLANC Lactose
DESSERT	FRUIT DE SAISON HVE	DESSERT	FROMAGE BLANC Lactose	DESSERT	POMME HVE	DESSERT	ANANAS AU SIROP	DESSERT	BANANE
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° 50 lundi 07 décembre 2026 au dimanche 13 décembre 2026

lundi 7 décembre 2026		mardi 8 décembre 2026		mercredi 9 décembre 2026		jeudi 10 décembre 2026		vendredi 11 décembre 2026	
vegetarien				vegetarien					
ENTREE	POTAGE DE LEGUMES Bio	ENTREE	RAPEE DE CAROTTE ET DE CELERI Bio Celeri ET EMMENTAL Lactose	ENTREE	SALADE DE CHOU BLANC ET CHOU ROUGE BIO	ENTREE	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE COLZA NOIX CITRON Fruit à coque Moutarde Sulfites	ENTREE	POTAGE DUBARRY BIO ET EMMENTAL Lactose
PLAT	LASAGNE CHEVRE EPINARD MAISON Gluten Oeuf Lactose	PLAT	ROTI DE VEAU VF	PLAT	PENNE REGATE Bio Gluten	PLAT	SAUTE DINDE	PLAT	POISSON FRAIS MSC SELON ARRIVAGE
SAUCE		SAUCE	SAUCE OIGNONS Gluten Sulfites	SAUCE	SAUCE BOLOGNAISE DE LEGUMES Bio Lactose	SAUCE	SAUCE TOMATE	SAUCE	
GARNITURE	SALADE BATAVIA Bio VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites	GARNITURE	FLAGEOLET POELE DE HARICOT VERT Bio	GARNITURE		GARNITURE	RIZ Bio CHOU FLEUR FLEURETTE 30/60 SUR	GARNITURE	RATATOUILLE POMME DE TERRE HVE
FROMAGE	YAOURT NATURE Lactose	FROMAGE		FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G Lactose	FROMAGE	TOMME NOIRE DES PYRENEES Lactose	FROMAGE	
DESSERT	MANDARINE	DESSERT	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR Oeuf Fruit à coque PETIT SUISSE NATURE Lactose	DESSERT	COMPOTE POMME PECHE	DESSERT	GATEAU AU POMME MAISON Gluten Oeuf Lactose PUREE DE POMME	DESSERT	FRUIT DE SAISON HVE
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

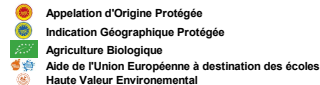
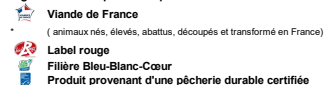
composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires





Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 51 du lundi 14 décembre 2026 au dimanche 20 décembre 2026

lundi 14 décembre 2026		mardi 15 décembre 2026		mercredi 16 décembre 2026		jeudi 17 décembre 2026		vendredi 18 décembre 2026	
			vegetarien				vegetarien		menu Noel
ENTREE	SALADE DE LENTILLE Bio	ENTREE	POTAGE DUBARRY Bio	ENTREE	CAROTTE Bio A L'ORANGE	ENTREE	CHOU CHINOIS	ENTREE	
	VINAIGRETTE A L'ECHALOTE Moutarde Sulfites						VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites		
PLAT	 SAUTE DE VEAU	PLAT	 DAHL DE LENTILLE	PLAT	 BLANQUETTE DE POISSON Poisson	PLAT	 PENNE Bio AUX TROIS FROMAGES Gluten Lactose	PLAT	
SAUCE	SAUCE MARENGO Sulfites	SAUCE		SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	POELE DE HARICOT BEURRE ET HARICOT VERT	GARNITURE	BOULGOUR Bio Gluten	GARNITURE	PUREE DE POTIRON Lactose	GARNITURE		GARNITURE	
FROMAGE	GOUDA Lactose	FROMAGE	TOMME NOIRE DES PYRENEES Lactose	FROMAGE	SAINT NECTAIRE Lactose	FROMAGE	PETIT SUISSE NATURE Lactose	FROMAGE	
DESSERT	 POIRE Bio	DESSERT	 CLEMENTINE Bio	DESSERT	 CLEMENTINE Bio	DESSERT	COMPOTE DE POMME	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





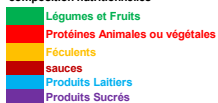
Menu de La Cantine de Gometz le Chatel



Menu de la semaine n° 52 lundi 21 décembre 2026 au dimanche 27 décembre 2026

lundi 21 décembre 2026		mardi 22 décembre 2026		mercredi 23 décembre 2026		jeudi 24 décembre 2026		vendredi 25 décembre 2026	
	vegetarien			vegetarien		vegetarien			fermeture
ENTREE	DUO DE CHOUX SAUCE MAYONNAISE Oeuf Moutarde Sulfites	ENTREE	CAROTTE RAPEE HVE VINAIGRETTE AU CITRON Moutarde Sulfites	ENTREE	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE MOUTARDE MAISON Moutarde Sulfites	ENTREE	POTAGE POTIMARRON Bio	ENTREE	
PLAT	EMMIETTE DE COLIN ET SAUMON Poisson	PLAT	MIJOTE DE BOEUF	PLAT	PARMENTIER DE LEGUMES Lactose	PLAT	MIJOTEE DE HARICOT ROUGE AUX LEGUMES	PLAT	
SAUCE	SAUCE ESTRAGON Sulfites	SAUCE	SAUCE GOULACHE Sulfites	SAUCE		SAUCE		SAUCE	
GARNITURE	FONDUE DE POIREAUX Lactose TORTI BIO Gluten	GARNITURE	FRITES	GARNITURE		GARNITURE	BLE EBLY Bio Gluten	GARNITURE	
FROMAGE	BRIE DE MEAUX AOP Lactose	FROMAGE		FROMAGE	EMMENTAL BIO Lactose	FROMAGE	COULOMMIERS 300/320G Lactose	FROMAGE	
DESSERT	PECHE AUX SIROP	DESSERT	FROMAGE BLANC Lactose ET CONFITURE D'ABRICOT	DESSERT	ILE FLOTTANTE Oeuf Lactose CREME ANGLAISE Oeuf Lactose	DESSERT	FRUIT DE SAISON HVE	DESSERT	
GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER		GOUTER	

composition nutritionnelles



Plat principal



Signe Officiel de qualité des produits alimentaires

