



FIN JUIN - JUILLET 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26	<p>24 JUIN</p> <p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Colin pané</p> <p>Chou-fleur beurre persillé</p> <p>Yaourt</p> <p>Pomme</p>	<p>25 JUIN</p> <p>Betteraves</p> <p>Coquillettes en gratin et jambon (FR)</p> <p>kiri</p> <p>Compote</p>	<p>26 JUIN</p> <p>Houmous et Tortilla</p> <p>Lasagnes chèvre & épinards pâtes de Mme Coquillette</p> <p>Camembert</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>27 JUIN</p> <p>Betteraves à la ciboulette</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Clafoutis</p>	<p>28 JUIN</p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Poulet rôti</p> <p><u>Courgettes au four</u></p> <p>Cancoillotte</p> <p>Banane</p>
27	<p>1 JUILLET</p> <p>Acras Fromage blanc aux herbes</p> <p>Rougail saucisse Saucisses de Montbéliard</p> <p>Lentilles</p> <p>Yaourt</p> <p>Ananas</p>	<p>2 JUILLET</p> <p>Taboulé semoule Bio</p> <p>Parmigiana gratin d'aubergines de Gy</p> <p>Morbier !! lait cru pas avant 6 ans</p> <p>Compote</p>	<p>3 JUILLET</p> <p>Radis au sel</p> <p>Hot Dog Knack (FR) de la Maison Chapuis</p> <p>Yaourt de l'Enil</p> <p>Cookie de Mathieu</p>	<p>4 JUILLET</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Sauté de dinde (FR) Thym et miel</p> <p>Roesti</p> <p>Fromage blanc au citron</p> <p>Pomme</p>	<p>5 JUILLET</p> <p>Tomate à l'italienne</p> <p>Spaghetti</p> <p>Bolognaise Boeuf Bio et comtois</p> <p>Comté râpé</p> <p>Pastèque</p>
28	<p>8 JUILLET</p> <p>Salade papillons</p> <p>Colin rôti aux poivrons</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal</p> <p>Fruit du verger selon arrivage : pêche, etc...</p>	<p>9 JUILLET</p> <p>Tomates en vinaigrette</p> <p>Quiche Comtoise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Prépaillou</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>10 JUILLET</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Brandade au colin et pommes-de-terres de Gy</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Pêche</p>	<p>11 JUILLET</p> <p>Concombres</p> <p>Porc sauté aux pruneaux</p> <p>Gratin Bayaldi à la Feta grecque</p> <p>Kiri</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>12 JUILLET</p> <p>Lentilles en vinaigrette</p> <p>Chili sin carne haricots rouges, maïs et tomate</p> <p>Riz</p> <p>Kiri</p> <p>Compote</p>
29	<p>15 JUILLET</p> <p>Salade de pois-chiches</p> <p>Boulettes boeuf boeuf comtois</p> <p>Farfalle</p> <p>Yaourt</p> <p>Pomme au four</p>	<p>16 JUILLET</p> <p>Melon</p> <p>Tortilla PDT</p> <p>Epinards</p> <p>Kiri</p> <p>Tarte Amandine poires et amandes</p>	<p>17 JUILLET</p> <p>Gaspacho tomates, concombre et poivrons</p> <p>Blanquette de dinde (FR)</p> <p>Riz</p> <p>Reblochon !! lait cru pas avant 6 ans</p> <p>Fruit du verger selon arrivage : pêche, etc...</p>	<p>18 JUILLET</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Colin en papillote</p> <p>PdT vapeur</p> <p>Comté</p> <p>Banane</p>	<p>19 JUILLET</p> <p>Betteraves</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Brocolis</p> <p>Talleggio</p> <p>Tiramisu</p>

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

59% labellisés (SIQO ou MSC)

40% de produits Bio

35% de produits régionaux

audit ECOCERT octobre 2023



LA CANTINE COOPÉRATIVE ET ARTISANALE !

Toutes nos viandes sont d'ORIGINE FRANCE
sauf mention contraire sur le menu
(contraintes d'approvisionnement)

Les circuits courts au prix juste !

