



LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2024



NIVEAU 1

Label Ecocert «En Cuisine»
D'origine pour une restauration collective certifiée Bio Niveau 1 selon le décret n°2017-1057 du 21/07/2017



MENUS

FIN JUIN - JUILLET 2024

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

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 !



WWW.RESEAU CARTEBLANCHE.FR × CARTE BLANCHE EN FRANCHE-COMTÉ

Les recettes servies peuvent varier en nature et en label selon les disponibilités des fournisseurs et les aléas de saison.