



LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)



MENUS



MARS 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10 VACANCES !!	3 MARS Pique-nique ! <3	4 MARS <u>Salade de lentilles</u> <i>et feta</i> Volaille (FR) aux champignons <u>Pommes-de-terre</u> <i>en gratin</i> Kiri Tiramisu	5 MARS Pique-nique <3	6 MARS <u>Carottes râpées</u> Rougail saucisse <i>Saucisse de Montbéliard</i> <u>Riz</u> <i>aux graines de Cresancey</i> <u>Fromage blanc</u> Pomme	7 MARS Betteraves Colin (MSC) <i>sauce à l'oseille</i> <u>Coquillettes</u> <i>de Madame Coquillette</i> <u>Comté râpé</u> Compote
11	10 MARS <u>Duo de chou</u> Poisson meunière (MSC) <u>Potatoes</u> <i>et Ketchup</i> <u>Prépaillou</u> Crème vanille	11 MARS Betteraves <i>et ciboulette</i> Fajitas sin carne <i>galette, haricots rouges, maïs et</i> <i>chou râpé, Comté</i> Compote Guajada <i>au yaourt</i>	12 MARS Macédoine Colin <i>en papillote</i> Riz <u>Yaourt</u> Clémentine	13 MARS <u>Pommes-de-terre</u> <i>en vinaigrette</i> <u>Sauté de porc comtois</u> <i>aux pruneaux</i> Brocolis <u>Raclette de Vannoz</u> <i>Fromage fondu pour les - de 6</i> Pomme	14 MARS <u>Coleslaw</u> Sauté de dinde (FR) <i>sauce tomate</i> Semoule <u>Fromage blanc</u> Banane
12	17 MARS Accras de Morue <i>sauce au fromage blanc</i> Goulash <i>bœuf comtois au paprika</i> <u>Chou-fleur</u> <i>nappé béchamel</i> Poire	18 MARS <u>Carottes râpées</u> <i>sauce au citron</i> Sauté de dinde (FR) <i>au curry</i> Riz long <u>Comté</u> Cookie de Mathieu	19 MARS <u>Salade verte</u> <i>et croûtons</i> Irish stew <i>bœuf comtois</i> Smash potatoes Kiri Clémentine	20 MARS Crêpes <i>au fromage</i> Colin rôti (MSC) <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> Kiwi	21 MARS <u>Lentilles de Thomas</u> <i>en vinaigrette</i> <u>Lasagnes</u> <i>de Juju Pasta</i> <i>ricotta et épinards</i> Babybel Compote pomme abricot
13	24 MARS <u>Salade de chou rouge</u> Poulet (FR) rôti <i>au Miel de Vassili</i> Riz <i>aux amandes</i> <u>Yaourt à boire</u> <i>à la fraise</i> Banane	25 MARS Salade verte <i>Noix et croûtons</i> <u>Saucisse de Morteau</u> <u>Pois cassés</u> <u>Comté</u> Pomme	26 MARS <u>Velouté de PDT</u> <u>Steak haché</u> <i>bœuf comtois</i> <u>Curry de légumes</u> <u>Cancoillotte</u> Salade d'orange <i>au sirop</i>	27 MARS <u>Chou chinois</u> Gratin dauphinois <i>pdt de gy</i> Brocolis Brie Compote pomme	28 MARS <u>Trio de crudités</u> <i>vinaigrette</i> Colin (MSC) <i>sauce tomate</i> <u>Fusilli</u> <i>de Juju Pasta</i> <u>Tome de Vannoz (39)</u> <i>Fromage fondu pour les - de 6</i> Liégeois

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

61% labellisés (SIQO ou MSC)

40% de produits Bio

41% de produits régionaux

audit ECOCERT octobre 2024



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.