



# LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2025



Label ECOCERT  
EN CUISINE

NIVEAU 1

Label Ecocert «En Cuisine»  
D'engager pour une restauration collective durable dans l'Alsace France



# 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>  Tome de Vannoz (39) <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.