



# LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2024



ECOCERT  
EN CUISINE

NIVEAU 1

Label EcoCert « En Cuisine »

Stratégique pour une restauration collective durable / Les Nouveaux Français



# MENUS

## RENTRÉE ! SEPTEMBRE 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
36	2 SEPTEMBRE <u>Farfalle</u> en salade <u>Sauté de porc</u> Comtois aux pruneaux <u>Petits pois</u> et carottes <u>Yaourt</u> de Mamirolle (25) Mirabelles	3 SEPTEMBRE Céleri rémoulade Poulet FR curry et lait de coco <u>Orge perlé</u> <u>Roblochon</u> Poire	4 SEPTEMBRE Pastèque <u>Blanquette de veau</u> Comtois <u>PDT rôties</u> Kiri Tarte Myrtille	5 SEPTEMBRE <u>Tomates</u> au basilic <u>Lasagnes</u> de Madame Coquillette aux légumes et Mozzarella <u>Mamirolle</u> Pomme	6 SEPTEMBRE <u>Salade de lentilles</u> de Cresancey <u>Colin</u> au fenouil <u>Riz au four</u> aux oignons <u>Fromage blanc</u> Marbré
37	9 SEPTEMBRE <u>Radis</u> au sel Poulet FR basquaise aux poivrons <u>Semoule</u> <u>Comté</u> de Vannoz (39) Crème chocolat	10 SEPTEMBRE Betteraves <u>Filet de poisson</u> à la tomate <u>Potatoes</u> <u>Cantal</u> Moelleux aux pommes	11 SEPTEMBRE <u>Flan de légumes</u> aux courgettes <u>Porc sauté</u> Comtois, aux pruneaux Haricots persillés Petit suisse Raisin	12 SEPTEMBRE <u>Tomates de Gy</u> (70) à l'italienne <u>Goulach</u> Boeuf comtois au paprika <u>Penne</u> de Cult (70) semi-complètes <u>Comté râpé</u> de Vannoz <u>Compote</u> pomme-abricot	13 SEPTEMBRE Crêpe au fromage Chili sin carne <u>Riz, haricots rouges et maïs</u> tomate et pois cassés <u>Yaourt</u> de Mamirolle (25) Pomme
38	16 SEPTEMBRE <u>Carottes râpées</u> au citron Quiche provençale <u>Pois cassés</u> de Cresancey <u>Raclette</u> de Vannoz Crème vanille	17 SEPTEMBRE <u>Gaspacho</u> <u>Saucisse de Morteau</u> <u>PDT vapeur</u> <u>Cancoillotte</u> Pomme	18 SEPTEMBRE Tomates et Feta <u>Steack haché</u> Boeuf bio comtois <u>Carottes</u> et navets caramélisés Brie Prune	19 SEPTEMBRE Salade de pâtes de Madame Coquillette (70) Tajine de volaille FR aux légumes et pommes-de-terre <u>Yaourt aux fruits</u> Pêche jaune	20 SEPTEMBRE <u>Salade verte</u> croûtons et sauce César <u>Colin rôti</u> en papillote <u>Riz</u> aux amandes <u>Saint-Nectaire</u> lait pasteurisé <u>Flan caramel</u>
39	24 SEPTEMBRE Betteraves à la ciboulette Knack Maison Chapuis (25) <u>Purée de PDT</u> <u>Tome</u> Prune	25 SEPTEMBRE <u>Chou en salade</u> Poulet FR au citron Polenta grillée au Parmesan Tiramisu Raisin	26 SEPTEMBRE Taboulé Semoule et petits légumes <u>Truite de Bonnevaux</u> (25) en filet rôti <u>Tomate au four</u> à la provençale <u>Munster</u> lait pasteurisé Nectarine	27 SEPTEMBRE Concombres au fromage blanc Clafoutis <u>aux oeufs Bio</u> de Pelousey, Feta et tomates <u>Haricots blancs</u> sauce Ketchup <u>Comté</u> de Vannoz (39) Prune	28 SEPTEMBRE <u>Salade verte</u> <u>Échine grillée</u> Porc comtois aux herbes <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt coco</u> Far aux pruneaux

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.