



2024



Label ECOCERT  
EN CUISINE

NIVEAU 1

Label Ecocert « En Cuisine »

Stratégique pour une restauration collective durable / Les Nouveaux Français



FÉVRIER 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6	3 FÉVRIER <u>Chou chinois</u> Porc sauté <i>porc comtois IGP à l'ananas</i> Riz à la Thai <u>Yaourt aux fruits</u>  Compote	4 FÉVRIER Salade verte <u>Boulettes</u> <i>boeuf comtois sauce tomate</i> <u>Fusilli</u> <i>Juju pasta (25)</i> <u>Comté rapé</u>  Pomme	5 FÉVRIER Minestrone <u>Colin rôti</u> <i>pêche MSC</i>  Chou-fleur à la béchamel  Crème vanille	6 FÉVRIER <u>Salade de chou rouge</u> <i>vinaigrette au Miel</i>  Parmentier des champs <i>PDT rôties et lentilles</i>  <u>Morbier</u> <i>kiri-6 ans</i> Beignet de carnaval <i>par Romain Rougeot, Pirey</i>	7 FÉVRIER <u>Betteraves</u>  Poulet (FR) au citron  Semoule  <u>Pré Paillou</u>  Cookie de Mathieu au chocolat
7	10 FÉVRIER Crêpes fromage  <u>Falafels</u> <i>et fromage blanc aux herbes</i>  Brocolis  Kiwi	11 FÉVRIER <u>Salade verte</u> <i>au maïs</i> Sauté de dinde (FR) <i>en cuisson douce</i> <u>Haricots blancs</u>  Yaourt  Banane	12 FÉVRIER <u>Céleri</u> <i>rémolade au yaourt</i>  <u>Truite rôtie</u> <i>élevage de la Brème (25)</i>  Riz  Île flottante	13 FÉVRIER Salade d'endives <i>au comté</i>  Lasagnes <i>bolognaise au boeuf comtois</i> <i>Pâtes de Madame Coquillette</i>  Compote abricot	14 FÉVRIER <u>Coleslaw</u> Tacos <i>Salade Galette</i> <i>comté rapé</i> <i>boeuf comtois</i>  Crêpes Nocciolata
8	17 FÉVRIER <u>Betteraves</u> <i>et ciboulette</i>  <u>Quiche Comtoise</u>  <u>Carottes vichy</u>  Pomme	18 FÉVRIER <u>Salade de choux</u>  <u>Boeuf sauté</u> <i>boeuf comtois sauce coco</i> Petits pois  <u>Comté</u>  Crème chocolat	19 FÉVRIER Velouté de petits pois  Poulet (FR) Orloff <i>au Comté</i>  Haricots vert  Compote	20 FÉVRIER <u>Lentilles</u> <i>en vinaigrette</i>  <u>Tajine de légumes</u>  Semoule Yaourt  <u>Carrot cake</u>	21 FÉVRIER Feuilleté comté  <u>Colin</u> <i>à la dieppoise - pêche MSC</i>  Riz  Vache qui rit  Kiwi
9 VACANCES !!	24 FÉVRIER Taboulé semoule bio  <u>Tortilla</u> <i>sauce aux légumes</i>  Yaourt  Banane	25 FÉVRIER <u>Crème de butternut</u>  <u>Blanquette</u> <i>veau comtois</i> <u>Risottorge</u>  <u>Comté</u>  Clémentine	26 FÉVRIER Champignons à la grecque <u>Épinards</u> <i>en béchamel</i>  <u>Farfalles</u> <i>au Comté rapé</i>  Poire au chocolat	27 FÉVRIER Salade de pâtes  <u>Saucisse Montbéliard</u>  <u>Lentilles</u> <i>de Cresancey</i> <u>Morbier</u> <i>Kiri pour les -de 6 ans</i>  Pomme	28 FÉVRIER Salade chèvre <i>&amp; miel</i> <u>Colin</u> <i>Pêche MSC, à la tomate</i>  <u>Pommes-de-terre</u> <i>écrasées</i>  Crème vanille

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 !

