



OCTOBRE 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
40	30 SEPTEMBRE Salade verte et croûtons Veau comtois sauté à la tomate Riz aux oignons Comté Pomme	1 OCTOBRE Betteraves à l'échalote Porc comtois braisé Lentilles Yaourt Carrot cake	2 OCTOBRE Légumes à croquer Moules IGP du Mont Saint-Michel Frites Pré Paillou Crème vanille	3 OCTOBRE Haricots verts en salade Couscous Petits légumes Fromage Blanc Prunes	4 OCTOBRE Carottes râpées au citron Spaghetti Bolognaise Bœuf comtois Bio Comté râpé Yaourt aux fruits
41	7 OCTOBRE Crêpe salée aux champignons Colin (MSC) à l'oseille Courgettes rôties Kiri Raisin	8 OCTOBRE Céleri en rémoulade Sauté de dinde (FR) thym & citron Blé aux olives Yaourt Pomme au four	9 OCTOBRE Radis au beurre Porc comtois sauté aux pruneaux Purée de PdT Munster lait pasteurisé Poire	10 OCTOBRE Concombres à la grecque Bœuf comtois émincé aux carottes Haricots Coco Saint Nectaire lait pasteurisé Banane	11 OCTOBRE Salade & maïs Farfalle Sauce tomate légumes Comté rapé Flan vanille et caramel
42	14 OCTOBRE Accras de morue Yaourt aux herbes Colombo de légumes aux épices douces Pomme de terre rôtie Cake citron et pavot	15 OCTOBRE Chou blanc vinaigré à la japonaise Riz cantonnais au poulet (FR) Tomme Jurassienne Compote pommes-abricots	16 OCTOBRE Salade Caesar Burger bœuf comtois et Comté Pomme	17 OCTOBRE Chorba de lentilles Couscous Merguez de Chapuis (Morteau) Kiri Kiwi	18 OCTOBRE Endives pommes-noix Boulettes suédoises Haricots verts en persillade Cantal Riz au lait
43	21 OCTOBRE Betteraves Quiche Comtoise Petits pois Fromage blanc Poire	22 OCTOBRE Chou rouge au Comté Merlu (MSC) à la Lorientaise (crustacés et kari gosse) Riz aux amandes Gateau aux pommes	23 OCTOBRE Poireau vinaigrette Jambon (FR) échalote Lentilles de Cresancey Reblochon lait pasteurisé Raisin	24 OCTOBRE Chou chinois Lasagnes végétariennes Comté Crème chocolat	25 OCTOBRE Oeufs du Dragon aux pois verts Poulet (FR) au sang à l'aigre douce Pâtes noires à l'encre de poule Trompettes de la mort en Tête de Moine Tarte de Mr Jack à la citrouille

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 !

