



MENU CARTE BLANCHE

JANVIER 2021

SEMAINE 2 DU 4 AU 8 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade mexicaine	Salade mâche et croûtons	Céleri rémoulade	Velouté de carottes	Salade de pommes-de terre
Crêpes aux champignons	Sauté de porc crème et moutarde	Rougail <i>Saucisse Montbéliard à la tomate</i>	Goulash <i>Boeuf Comtois sauté au paprika</i>	Colin à l'oseille
Gratin de chou-fleur	Haricots verts	Semoule	Riz 3 couleurs	Épinards
Kiri	Munster	Morbier	Comté	Cantal
Kiwi	Clémentine feuille	Marbré	Compote	Beignet pommes

SEMAINE 3 DU 11 AU 15 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis roses	Salade d'endives	Chou rouge aux raisins	Pizza Marguerite	Carottes râpées
Cassoulet	Poulet yassa <i>Poulet rôti aux oignons</i>	Blanquette de truite d'Ornans	Échine grillée	Quiche Comtoise
Haricots blancs	Gratin de Pdt	Riz aux amandes	Poêlée de chou	Fondue de poireaux
Yaourt	Kiri Chèvre	Bleu crémeux	Brie	Tomme Jurassienne
Banane	Galette des Rois... et des Reines	Salade de fruits	Pomme	Poire

SEMAINE 4 DU 18 AU 22 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de chou chinois	Crème de poireaux	Terrine de campagne	Oeuf mimosa	Salade de lentilles
Poulet à l'estragon	Colin en papillote	Steak haché	Parmentier végétarien	Boeuf poêlé aux poireaux
Petits pois et carottes	Lentilles	Frites	Salade verte	Riz cantonnais
Cantal	Yaourt	Comté	Mamirolle	Kiri
Riz au lait et caramel	Pomme au four	Salade d'oranges	Banane	Rocher coco

SEMAINE 5 DU 25 AU 29 JANVIER

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade verte et maïs	Avocat & pamplemousse	Chou blanc émincé	Crème de courges
Coquillettes au Comté	Veau sauté Marengo	Dinde rôtie	Sauté de porc aux champignons	Poisson pané
Poêlée de légumes d'hiver	Farfalle	Purée	Chou-fleur persillé	Carottes Vichy
Brie	Reblochon	Mamirolle	Morbier	Fromage blanc
Moelleux au chocolat	Kiwi	Pomme	Clémentine	Compote pommes-poires

Produits BIO*

Produits régionaux (Bourgogne & Franche-Comté)*

Agro* produit surgelé (2), en conserve (3) ou cuisiné à l'avance(5)

* Pour au moins 50% des ingrédients utilisés pour la recette (coût matière). Les recettes servies peuvent varier en nature et en label selon les disponibilités des fournisseurs

OBJECTIF 20% BIO ET 20% RÉGIONAL, CUISINE ARTISANALE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE
POISSONS LOCAUX OU LABELISÉS PÊCHE RESPONSABLE, VIANDES FRANÇAISES OU RÉGIONALES
ŒUFS FRAIS PLEIN AIR, POULET PLEIN AIR ET D'AUTRES ENCORE !



MANGEONS
BIO & LOCAL !



Carte
Blanche
« La tendresse du cuisinier »