

DU 1<sup>ER</sup> AU 26 FÉVRIER 2021

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
5	31 JANVIER Betteraves <i>au chèvre frais</i> <b>Colin rôti</b> Riz Brie Poire	1 FÉVRIER <b>Chou à l'asiatique</b> <i>en salade</i> <b>Porc sauté</b> ananas Nouilles sautées <i>aux légumes</i> <b>Yaourt aux fruits</b> Biscuit de la chance	2 FÉVRIER Minestrone Steak haché <b>Brocolis persillés</b> <b>Tête de Moine</b> Crêpes ! <i>Préparées par Romain</i>	3 FÉVRIER <b>Céleri rémoulade</b> Poulet citron <b>Semoule</b> Kiri Cookie	4 FÉVRIER <b>Salade de chou rouge</b> <b>Lentilles</b> <i>moutarde</i> Crêpe aux champignons <b>Crème chocolat</b> <b>Clémentine</b>
6	7 FÉVRIER Houmous et tortillas <b>Porc rôti</b> Petits pois <b>carottes</b> <b>Cantal</b> Kiwi	8 FÉVRIER Salade de chou-fleur aux noisettes <b>Boeuf sauté coco</b> <b>Pommes vapeur</b> Tome de brebis <b>Compote</b>	9 FÉVRIER <b>Velouté de poireaux</b> <b>Colin dieppoise</b> Orge perlé <b>Yaourt</b> Pancake au sirop d'érable	10 FÉVRIER <b>Caesar Salad</b> Hot Dog <b>Roasted pumpkin</b> Cheddar cheese Carrot cake	11 FÉVRIER <b>Coleslaw</b> <b>Quiche Comtoise</b> <b>Poêlée d'hiver</b> <i>aux pleurotes</i> <b>Mamirolle</b> Pomme
7 VACANCES !!	14 FÉVRIER <b>Carottes râpées citron</b> <i>Mozzarella</i> <b>Lasagnes bolognaise</b> <b>Salade verte</b> <b>Tallegio</b> Tiramisu speculoos	15 FÉVRIER Salade chèvre & miel Fajitas <b>Viande hachée</b> <i>à la mexicaine</i> <b>Yaourt aux fruits</b> <b>Orange</b>	16 FÉVRIER Velouté de petits pois Poulet Orloff Riz <b>Comté</b> Poire chocolat et amandes torréfiées	17 FÉVRIER <b>Velouté de courges</b> <b>Truite rôtie</b> Roesti Fromage blanc Kiwi	18 FÉVRIER Salade de lentilles Chicons en gratin <b>Purée de carottes</b> <b>Reblochon</b> <b>Compote</b>
8 VACANCES !!	21 FÉVRIER <b>Tartine comtoise</b> et salade verte Tortilla <b>Fondue de poireaux</b> Yaourt Banane	22 FÉVRIER Champignons <i>à la grecque</i> <b>Blanquette de veau</b> Épinards <b>Comté</b> <b>Clémentine</b>	23 FÉVRIER Salade de pois-chiches <i>aux citrons confits</i> <b>Spaghetti</b> Épinards à la crème <b>Cancoillote</b> <b>Pomme au four</b>	24 FÉVRIER <b>Salade de carottes</b> <b>Cassoulet</b> <b>de Monbéliard</b> Flageolets <b>Morbier</b> Poire	25 FÉVRIER Salade de riz <b>Colin à la tomate</b> <b>Poêlée d'hiver</b> <b>Mamirolle</b> Flan praliné

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

53% de produits labellisés

38% de produits Bio

36% de produits régionaux

Coût matières 2020-2021  
audit ECOCERT déc. 2021



LA CANTINE COOPÉRATIVE ET SAVOUREUSE !

Une cuisine artisanale et familiale en SCOP

Viandes 100% françaises, poissons régionaux ou issus de la pêche durable. Œufs plein air, fin des barquettes plastique...

Les circuits courts au juste prix !

