



La cantine

SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)



2022

Un restaurant
+ bio
+ local
+ sain
+ durable



MENUS



DU 28 MARS AU 22 AVRIL 2022

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
13	28 MARS <u>Salade verte</u> et croûtons <u>Spaghetti</u> <u>Bolognaise</u> <u>Crème au citron</u> Banane	29 MARS Oeuf mimosa <u>Colin aux légumes</u> Semoule Pana cotta Kiwi	30 MARS Asperges mayonnaise <u>Carbonade de boeuf</u> Purée de PdT <u>Yaourt</u> Bavarois poire	31 MARS Quiche <u>aux poireaux</u> Cuisse de poulet au thym <u>Poêlée de légumes</u> Kiri chèvre Poire	1 AVRIL <u>Carottes râpées au citron</u> Feuilleté fromage <u>Chou-fleur persillé</u> <u>Comté</u> Cookies de Mathieu
14	4 AVRIL <u>Salade de PdT</u> à l'échalote <u>Sauté de porc</u> au curry Brocolis Reblochon Clémentine	5 AVRIL Endives à l'orange <u>Rougail de Montbéliard</u> <u>Lentilles de Cresancey</u> <u>Tomme Jurassienne</u> <u>Compote de pommes</u>	6 AVRIL <u>Tarte tatin au radis noir</u> Omelette <u>au Comté</u> <u>Jardinière de légumes</u> Vache qui rit Salade de fruits	7 AVRIL Radis au beurre <u>Blanquette de dinde</u> Riz pilaf <u>Morbier</u> ou Kiri Orange	8 AVRIL <u>Betteraves</u> et ciboulette Lasagnes à l'italienne <u>Salade verte</u> <u>Yaourt</u> Pomme
15	11 AVRIL <u>Salade de boulgour</u> aux olives <u>Porc grillé</u> aux herbes Haricots verts <u>Comté</u> Banane	12 AVRIL <u>Salade Mexicaine</u> Gratin de <u>macaroni</u> <i>Mac' and cheese</i> <u>Fromage blanc</u> <u>Gâteau aux pommes</u>	13 AVRIL Crêpe au fromage <u>Colin en papillote</u> <u>Carottes et navets</u> Brie Poire	14 AVRIL <u>Trio de crudités</u> <u>Poulet rôti</u> aux champignons Blettes à la tomate <u>Cancoillotte</u> <u>Yaourt aux fruits</u>	15 AVRIL <u>Salade César</u> <u>Veau de Pâques</u> <u>Haricots verts</u> <u>Mamirolle</u> <u>Compote pomme abricot</u>
16	18 AVRIL Félicité !	19 AVRIL Taboulé <u>Porc sauté</u> pruneaux <u>Poêlée de légumes</u> <u>Fromage blanc</u> Kiwi	20 AVRIL <u>Salade verte</u> et croûtons <u>Truite au citron</u> <u>Chou-fleur béchamel</u> <u>Saint-Nectaire</u> Pomme au four	21 AVRIL <u>Céleri et pommes</u> Jambon à l'échalote <u>Coquillettes</u> <u>Comté râpé</u> Brioche perdue	22 AVRIL <u>Lentilles Feta</u> <u>Blé</u> aux petits pois <u>Carottes rôties au miel</u> <u>Yaourt</u> Poire

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 !



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.

