



FIN SEPTEMBRE - OCTOBRE 2022

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
39	26 SEPTEMBRE <u>Salade verte</u> et croûtons <u>Veau sauté</u> à la tomate Riz aux oignons <u>Comté</u> Pomme	27 SEPTEMBRE <u>Betteraves</u> à l'échalote <u>Porc braisé</u> <u>Lentilles</u> <u>Cancoillotte</u> Marbré au chocolat	28 SEPTEMBRE <u>Légumes à croquer</u> <u>Moules</u> du Mont Saint-Michel Frites <u>Mimolette</u> Pastèque	29 SEPTEMBRE Salade niçoise <u>Couscous végétarien</u> <u>Petits légumes</u> <u>Fromage Blanc</u> Prunes	30 SEPTEMBRE <u>Carottes râpées</u> au citron <u>Spaghetti</u> <u>Bolognaise</u> <u>Mamirolle</u> Yaourt aux fruits
40	3 OCTOBRE Crêpe salée aux champignons <u>Colin</u> en papillote Courgettes rôties Kiri Raisin	4 OCTOBRE <u>Carottes et radis noirs</u> Sauté de dinde thym & citron Blé aux olives <u>Yaourt</u> Prunes	5 OCTOBRE <u>Radis beurrré</u> <u>Porc</u> aux pruneaux Haricots Coco <u>Munster</u> lait pasteurisé Pomme au four	6 OCTOBRE <u>Concombres</u> à la grecque <u>Boeuf émincé</u> au lait de coco <u>Purée</u> PdT et céleri <u>Saint Nectaire</u> lait pasteurisé Kiwi	7 OCTOBRE <u>Salade & maïs</u> Friand au fromage <u>Chou-fleur persillé</u> <u>Comté</u> Riz au lait et caramel
41 Semaine du goût	10 OCTOBRE <u>Duo de choux</u> <u>Tortilla</u> de pommes-de-terre <u>Salade verte</u> <u>Yaourt</u> Cake citron et pavot	11 OCTOBRE Macédoine <u>Paëlla</u> au colin <u>Tomme Jurassienne</u> <u>Compote</u> pompes-abricots	12 OCTOBRE <u>Rillettes de tuite</u> Poulet Orloff <u>Carottes et navets</u> Bleu crémeux Pomme	13 OCTOBRE <u>Salade verte</u> et croûtons <u>Moussaka</u> <u>Boeuf comtois</u> <u>Cantal</u> <u>Yourt aux fruits</u>	14 OCTOBRE <u>Chou chinois</u> pommes-noix Boulettes suédoises <u>Haricots verts</u> Kiri chèvre Tarte pommes et cannelle
42	17 OCTOBRE <u>Quiche franc-comtoise</u> <u>Steak haché</u> Petits pois Fromage blanc Poire	18 OCTOBRE Endives poires & noisettes <u>Merlu à la Lorientaise</u> (crustacés et kari gosse) Riz aux amandes Brie Cookie de Mathieu	19 OCTOBRE <u>Poireau vinaigrette</u> Jambon à l'échalote <u>Lentilles</u> <u>Reblochon</u> lait pasteurisé Raisin	20 OCTOBRE <u>Salade verte</u> <u>Lasagnes</u> végétariennes <u>Comté</u> Crème chocolat	21 OCTOBRE <u>Haricots rouges</u> en houmous, Monster Munches <u>Oreilles de Judas</u> Boeuf émincé à l'asiatique <u>Pâtes au gazon</u> <u>Trompettes de la mort</u> en Tête de Moine Tarte à la <u>citrouille</u>

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

53% labellisés (SIQO ou MSC)

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 prix juste !

