



FIN MAI - MI JUIN 2023



SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
21	22 MAI <u>Salade verte</u> et croûtons <u>Colin rôti</u> sauce au citron <u>Riz de Camargue</u> aux amandes <u>Comté</u> Gâteau au chocolat	23 MAI <u>Céleri râpé</u> en rémoulade <u>Bœuf émincé</u> au lait de coco <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> <u>Pomme</u>	24 MAI Concombre en vinaigrette Jambon du Haut-Doubs <u>Potatoes</u> <u>Cancoillotte</u> <u>Compote</u>	25 MAI <u>Radis</u> & beurre <u>Lasagnes</u> <u>pâtes de Mme Cquillette</u> <u>aux blettes</u> et sauce tomate <u>Saint-Nectaire</u> laitier <u>Poire</u>	26 MAI <u>Flan</u> <u>aux carottes</u> Poulet aux champignons <u>Lentilles</u> de Thomas (Cresancey) <u>Comté râpe</u> <u>Crème chocolat</u>
22	29 MAI Félicité! 	30 MAI Couscous Merguez Semoule <u>Légumes de Gy</u> Vache qui rit Cake au citron	31 MAI <u>Carottes râpées</u> <u>Colin</u> sauce tomate Haricots blancs <u>Comté</u> <u>Compote</u>	1 JUIN Salade mexicaine Crumble <u>de légumes</u> <u>Yaourt aux fruits</u> <u>Banane</u>	2 JUIN <u>Betteraves</u> à la ciboulette <u>Porc sauté</u> à l'ananas <u>Pommes vapeur</u> <u>Reblochon</u> Pastèque
23	5 JUIN Concombres à la grecque <u>Fajitas sin carne</u> galette, haricots rouges tomates et maïs <u>Comté râpé</u> <u>Compote</u> pomme-abricot	6 JUIN Taboulé Poulet rôti <u>Purée de pois cassés</u> <u>Prépaillou</u> <u>Pomme au four</u>	7 JUIN Salade de pâtes <u>Veau comtois</u> façon marenge Haricots verts <u>Kiri</u> <u>Salade de fruits</u> frais et de saison	8 JUIN <u>Betteraves</u> Goulash <u>bœuf comtois</u> & paprika Haricots verts <u>Yaourt</u> Roulé à la cerise	9 JUIN <u>Salade verte</u> et croûtons Coquillettes Carbonara <u>Pâtes de Madame Coquillette</u> lardons de porc comtois <u>Parmesan</u> <u>Banane</u>
24	12 JUIN <u>Chou blanc</u> à la japonaise Nem aux légumes <u>Riz cantonnais</u> à l'omelette <u>Fromage blanc</u> <u>Compote</u>	13 JUIN <u>Coleslaw</u> <u>Sauté de Porc</u> aux champignons <u>Chou-fleur persillé</u> <u>Morbier de Vannoz</u> Kiri pour les - de 6 ans Fraises Cultivées en France	14 JUIN <u>Melon</u> <u>Truite de Bonneveaux</u> crème citron <u>Épinards</u> <u>Cantal</u> <u>Kiwi</u>	15 JUIN <u>Salade de tomates</u> Dinde braisée <u>aux oignons</u> Roesti Brie <u>Melon</u>	16 JUIN Endives <u>Comté</u> & noix <u>Quiche</u> <u>aux poireaux</u> <u>Petits pois</u> <u>Crème vanille</u> Cookie

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

51% labellisés (SIQO ou MSC)

30% de produits Bio

32% de produits régionaux

audit ECOCERT octobre 2022



LA CANTINE COOPÉRATIVE ET ARTISANALE !

Viandes françaises , large gamme de produits bio et locaux, fin des barquettes plastique... et bien plus encore

Les circuits courts au prix juste !

