



2023



ECOCERT  
EN CUISINE

NIVEAU 1

Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine  
www.labelcantine.com



RENTRÉE ! SEPTEMBRE 2023



SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
36	4 SEPTEMBRE <u>Farfalle</u> en salade <u>Sauté de porc</u> Comtois aux pruneaux <u>Petits pois</u> et carottes <u>Yaourt</u> de Mamirolle (25) Mirabelles	5 SEPTEMBRE Céleri rémoulade Poulet FR curry et lait de coco <u>PDT rôties</u> <u>Roblochon</u> Poire	6 SEPTEMBRE <u>Pastèque</u> <u>Blanquette de veau</u> Comtois <u>Orge perlé</u> Kiri Tarte Myrtille	7 SEPTEMBRE <u>Tomates</u> au basilic <u>Lasagnes</u> de Madame Coquillette aux légumes et Mozzarella Mamirolle Gâteau au chocolat	8 SEPTEMBRE <u>Salade de lentilles</u> de Cresancey <u>Colin</u> au fenouil <u>Riz au four</u> aux oignons <u>Fromage blanc</u> Pomme
37	11 SEPTEMBRE <u>Radis</u> au sel Poulet FR basquaise aux poivrons <u>Semoule</u> <u>Comté</u> de Vannoz (39) Crème chocolat	12 SEPTEMBRE <u>Betteraves</u> <u>Filet de poisson</u> à la tomate <u>Potatoes</u> <u>Cantal</u> Moelleux aux pommes	13 SEPTEMBRE <u>Flan de légumes</u> aux courgettes <u>Porc sauté</u> Comtois aux pruneaux <u>Haricots persillés</u> Petit suisse Raisin	14 SEPTEMBRE <u>Tomates de Gy</u> (70) à l'italienne <u>Goulach</u> Boeuf comtois au paprika <u>Penne</u> de Cult (70) semi-complètes <u>Tome</u> de Vannoz <u>Compote</u> pomme-abricot	15 SEPTEMBRE Crêpe au fromage Chili sin carne Riz, haricots rouges et maïs tomate et pois cassés <u>Yaourt</u> de Mamirolle (25) Pomme
38	18 SEPTEMBRE <u>Crème de poireaux</u> Quiche provençale <u>Pois cassés</u> de Cresancey <u>Raclette</u> de Vannoz Crème vanille	19 SEPTEMBRE <u>Carottes râpées</u> au citron <u>Saucisse de Morteau</u> <u>PDT vapeur</u> <u>Cancoillotte</u> Kiwi	20 SEPTEMBRE <u>Tomates</u> et Feta <u>Steack haché</u> Boeuf bio comtois <u>Carottes</u> et navets caramélisés Brie Prune	21 SEPTEMBRE Salade de pâtes de Madame Coquillette (70) Tajine de volaille FR aux légumes et pommes-de-terre <u>Yaourt aux fruits</u> Poire	22 SEPTEMBRE <u>Salade verte</u> croûtons et sauce César <u>Colin rôti</u> en papillote <u>Riz</u> aux amandes <u>Saint-Nectaire</u> lait pasteurisé <u>Flan caramel</u>
39	25 SEPTEMBRE <u>Betteraves</u> à la ciboulette <u>Knack</u> Maison Chapuis (25) <u>Purée de PDT</u> Tome de brebis Nectarine	26 SEPTEMBRE <u>Velouté froid</u> à la courgette Poulet FR au citron <u>Polenta</u> grillée au Parmesan Tiramisu Raisin	27 SEPTEMBRE Taboulé Semoule et petits légumes <u>Truite de Bonnevaux</u> (25) en filet rôti <u>Tomate au four</u> à la provençale <u>Munster</u> lait pasteurisé Crème chocolat	28 SEPTEMBRE Concombres au fromage blanc Clafoutis aux oeufs Bio de Pelousey, Feta et tomates <u>Haricots blancs</u> sauce Ketchup <u>Comté</u> de Vannoz (39) Prune	29 SEPTEMBRE <u>Salade verte</u> <u>Échine grillée</u> Porc comtois aux herbes <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> de Mamirolle Far aux pruneaux

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 !

