



2023



ECOCERT
EN CUISINE

NIVEAU 1

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



OCTOBRE 2023

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
40	2 OCTOBRE <u>Salade verte</u> et croûtons <u>Veau sauté</u> à la tomate Riz aux oignons <u>Comté</u> Pomme	3 OCTOBRE <u>Betteraves</u> à l'échalote <u>Porc braisé</u> <u>Lentilles</u> <u>Cancoillotte</u> Banana bread	4 OCTOBRE Légumes à croquer <u>Moules</u> du Mont Saint-Michel Frites <u>Pré Paillou</u> Crème vanille	5 OCTOBRE <u>Haricots verts</u> en salade Couscous <u>Petits légumes</u> <u>Fromage Blanc</u> Prunes	6 OCTOBRE <u>Carottes râpées</u> au citron Spaghetti Bolognaise <u>Bœuf Bio comtois</u> <u>Comté râpé</u> Yaourt aux fruits
41	9 OCTOBRE Crêpe salée aux champignons <u>Colin</u> en papillote <u>Courgettes rôties</u> Kiri Raisin	10 OCTOBRE <u>Céleri</u> en rémoulade Sauté de dinde thym & citron <u>Blé</u> aux olives <u>Yaourt</u> Pomme au four	11 OCTOBRE <u>Radis</u> au beurre <u>Porc sauté</u> aux pruneaux <u>Purée de PdT</u> <u>Munster</u> lait pasteurisé Poire	12 OCTOBRE Concombres à la grecque <u>Bœuf émincé</u> aux carottes Haricots Coco <u>Saint Nectaire</u> lait pasteurisé Banane	13 OCTOBRE <u>Salade & maïs</u> Friand au fromage Chou-fleur persillé <u>Comté</u> Flan vanille et caramel
42 Semaine du goût : un jour, un continent 	16 OCTOBRE Accras de morue Yaourt aux herbes <u>Colombo de légumes</u> aux épices douces <u>Courge rôtie</u> Cake citron et pavot	17 OCTOBRE <u>Chou blanc vinaigré</u> à la japonaise <u>Riz cantonnais</u> au poulet <u>Tomme Jurassienne</u> <u>Compote</u> pommes-abricots	18 OCTOBRE Salade Caesar <u>Burger</u> bœuf comtois et Comté Pomme	19 OCTOBRE <u>Chorba de lentilles</u> <u>Couscous</u> Merquez de Chapuis Kiri <u>Yourt aux fruits</u>	20 OCTOBRE Endives pommes-noix Boulettes suédoises <u>Haricots verts</u> en persillade <u>Cantal</u> Sablé à la cannelle
43	23 OCTOBRE <u>Betteraves</u> Quiche Comtoise <u>Petits pois</u> <u>Fromage blanc</u> Poire	24 OCTOBRE Chou rouge au Comté <u>Merlu à la Lorientaise</u> (crustacés et kari gosse) <u>Riz aux amandes</u> Tarte aux pommes	25 OCTOBRE <u>Poireau vinaigrette</u> Jambon à l'échalote <u>Lentilles</u> <u>Reblochon</u> lait pasteurisé Raisin	26 OCTOBRE <u>Chou chinois</u> <u>Lasagnes</u> végétariennes <u>Comté</u> Crème chocolat	27 OCTOBRE Oeufs du Dragon aux pois verts Poulet dans son sang à l'aigre douce <u>Pâtes noires</u> à l'encre de poulpe <u>Trompettes de la mort</u> en Tête de Moine Tarte de Mr Jack à la citrouille

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 !

