



La cantine

SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2024



NIVEAU 1

Label EcoCert « En Cuisine »

500g pour une consommation collective d'au moins 100 personnes



MENUS



DU 1ER AU 26 AVRIL 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14 	1 AVRIL Féerie ! <u>Salade verte</u> au maïs <u>Sauté de porc comtois</u> sauce au curry Brocolis Comté Banane	2 AVRIL <u>Trio de crudités</u> vinaigrette Poulet (FR) rôti aux herbes de Provence <u>Potatoes</u> et Ketchup Kiri Mandarine	3 AVRIL Salade de pois-chiches Carbonade bœuf comtois <u>Purée de carottes</u> <u>Prépaillou</u> Compote à la banane	4 AVRIL <u>Carottes râpées</u> au citron Colin aux petits légumes Riz blanc Yaourt à boire à la fraise Kiwi	5 AVRIL Salade d'œuf râpé Samoussas aux légumes <u>Chou-fleur</u> en béchamel Yaourt Gâteau moelleux aux pommes
15	8 AVRIL <u>Salade verte</u> au maïs <u>Sauté de porc comtois</u> sauce au curry Brocolis Comté Banane	9 AVRIL Salade de betteraves Lasagnes à l'italienne bœuf comtois pâtes de Mme Coquillette Tomme Jurassienne Compote de pommes	10 AVRIL <u>Chou rouge</u> et croûtons Omelette au Comté Jardinière de légumes Vache qui rit Salade de fruits	11 AVRIL Radis au beurre Hamburger Steak comtois Comté <u>Salade verte</u> Pomme au four et carré de chocolat	12 AVRIL Accras fromage blanc aux herbes Colombo de poulet (FR) aux légumes de Gy Riz aux grains Kiwi
16 VACANCES 	15 AVRIL <u>Salade de PdT</u> à l'échalote Knack (FR) Choucroute Munster au lait pasteurisé Mirabelles au sirop	16 AVRIL Pissaladière Poulet (FR) rôti au thym et citron <u>Ratatouille</u> Tropézienne de notre Pâtissier	17 AVRIL <u>Velouté de poireaux</u> Gratin "Mac" and cheese" coquillettes de Mme Coquillette Cancoillotte Yaourt aux fruits	18 AVRIL <u>Salade de chou-fleur</u> en vinaigrette Galette saucisse saucisse (FR) aux herbes Kouign Amann de notre Pâtissier	19 AVRIL Salade d'endive Comté et noix Rougail à la saucisse de Montbéliard <u>Lentilles de Cresancey</u> Yaourt Ananas
17 VACANCES !!	22 AVRIL <u>Salade verte</u> et croûtons Spaghetti Bolognaise bœuf comtois Comté râpé Poire	23 AVRIL <u>Carottes râpées</u> Blanquette de dinde (FR) Riz sauté aux oignons Morbier From. fondu pour les - de 6 ans Orange	24 AVRIL <u>Salade verte</u> Sauce César et Parmesan Truite sauce au citron Chou-fleur en persillade Yaourt Pomme	25 AVRIL <u>Salade de céleri</u> aux pommes Jambon à l'échalote PdT vapeur Comté Compote	26 AVRIL <u>Lentilles de Cresancey</u> en vinaigrette Riz Cantonais Riz, omelette et petits pois Saint-Nectaire au lait pasteurisé Cookies de Mathieu

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

59% labellisés (SIQO ou MSC)

40% de produits Bio

35% de produits régionaux

audit ECOCERT octobre 2023

LA CANTINE COOPÉRATIVE ET ARTISANALE !

Toutes nos viandes sont d'ORIGINE FRANCE
sauf mention contraire sur le menu
(contraintes d'approvisionnement)

Les circuits courts au prix juste !



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.