



JUIN 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
22	<p>27 MAI</p> <p><u>Salade verte</u> et croûtons</p> <p><u>Colin rôti</u> sauce au citron</p> <p><u>Riz de Camargue</u> aux amandes</p> <p><u>Comté</u></p> <p>Gâteau au chocolat</p>	<p>28 MAI</p> <p><u>Céleri râpé</u> en rémoulade</p> <p><u>Bœuf comtois émincé</u> au lait de coco</p> <p><u>Carottes Vichy</u></p> <p><u>Yaourt</u></p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>29 MAI</p> <p>Concombre en vinaigrette</p> <p><u>Jambon du Haut-Doubs</u></p> <p><u>Potatoes</u></p> <p><u>Cancoillotte</u></p> <p><u>Compote</u></p>	<p>30 MAI</p> <p><u>Radis</u> & beurre</p> <p><u>Lasagnes</u> <u>pâtes de Mme Cquillette</u> <u>aux blettes</u> et sauce tomate</p> <p><u>Raclette de Vannoz</u></p> <p>Poire</p>	<p>31 MAI</p> <p><u>Betteraves</u> à la ciboulette</p> <p>Poulet (FR) aux champignons</p> <p><u>Lentilles</u> de Thomas (Cresancey)</p> <p><u>Morbier de Vannoz</u> Kiri pour les - de 6 ans</p> <p><u>Crème chocolat</u></p>
23	<p>3 JUIN</p> <p><u>Salade de lentilles</u></p> <p><u>Boulettes</u> <u>boeuf comtois</u></p> <p><u>Farfalle</u></p> <p><u>Yaourt</u></p> <p><u>Pomme au four</u></p>	<p>4 JUIN</p> <p><u>Couscous</u> Merguez (FR) Semoule</p> <p><u>Légumes de Gy</u></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Cake au citron</p>	<p>5 JUIN</p> <p><u>Carottes râpées</u></p> <p><u>Colin</u> sauce tomate</p> <p><u>Haricots blancs</u></p> <p><u>Comté</u></p> <p><u>Compote</u></p>	<p>6 JUIN</p> <p><u>Trois crudités</u> Vinaigrette au Miel de Vassili</p> <p>Panini Bolognaise (<u>Lentilles (Cresancey)</u>) et <u>Comté râpé</u></p> <p><u>Cancoillotte</u></p> <p>Fraises et Chantilly fraises cultivées en France</p>	<p>7 JUIN</p> <p>Flan <u>aux carottes</u></p> <p><u>Porc comtois sauté</u> à l'ananas</p> <p><u>Pommes vapeur</u></p> <p><u>Reblochon</u> Kiri pour les - de 6 ans</p> <p>Pastèque</p>
24	<p>10 JUIN</p> <p>Concombres à la grecque</p> <p><u>Fajitas sin carne</u> galette, haricots rouges tomates et maïs</p> <p><u>Comté râpé</u></p> <p><u>Compote</u> pomme-abricot</p>	<p>11 JUIN</p> <p>Taboulé</p> <p>Poulet (FR) rôti</p> <p><u>Haricots verts</u></p> <p><u>Prépaillou</u></p> <p><u>Banane</u></p>	<p>12 JUIN</p> <p><u>Salade de pâtes</u></p> <p><u>Veau comtois</u> façon marenge</p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Kiri</u></p> <p><u>Salade de fruits</u> frais et de saison</p>	<p>13 JUIN</p> <p><u>Betteraves</u></p> <p>Goulash <u>bœuf comtois</u> & paprika</p> <p><u>Purée de pois cassés</u></p> <p><u>Yaourt</u></p> <p>Roulé à la cerise</p>	<p>14 JUIN</p> <p><u>Salade verte</u> et croûtons</p> <p>Coquillettes Carbonara <u>Pâtes de Madame Coquillette</u> <u>lardons de porc comtois</u></p> <p><u>Parmesan</u></p> <p><u>Pomme au four</u></p>
25	<p>17 JUIN</p> <p><u>Chou blanc</u> à la japonaise</p> <p>Nem aux légumes</p> <p><u>Riz cantonnais</u> à l'omelette</p> <p><u>Morbier de Vannoz</u> Kiri pour les - de 6 ans</p> <p>Pastèque</p>	<p>18 JUIN</p> <p><u>Coleslaw</u></p> <p><u>Sauté de Porc comtois</u> aux champignons</p> <p><u>Chou-fleur persillé</u></p> <p><u>Fromage blanc</u></p> <p>Coulis de fruits rouges</p>	<p>19 JUIN</p> <p><u>Melon</u></p> <p><u>Truite de Bonnevaux</u> crème citron</p> <p><u>Épinards</u></p> <p><u>Comté</u></p> <p><u>Pomme</u></p>	<p>20 JUIN</p> <p><u>Salade de tomates</u></p> <p>Dinde (FR) braisée <u>aux oignons</u></p> <p>Roesti</p> <p>Brie</p> <p>Fraises Cultivées en France</p>	<p>21 JUIN</p> <p>Endives <u>Comté</u> & noix</p> <p>Quiche <u>aux poireaux</u></p> <p><u>Petits pois</u></p> <p><u>Crème vanille</u></p> <p>Cookie</p>

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 !

