



FIN SEPTEMBRE - OCTOBRE 2022					
SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
39	26 SEPTEMBRE <u>Salade verte</u> et croûtons <u>Veau sauté</u> à la tomate  Riz aux oignons  <u>Comté</u>  Pomme	27 SEPTEMBRE <u>Betteraves</u> à l'échalote <u>Porc braisé</u>  <u>Lentilles</u>  <u>Cancoillotte</u> Marbré au chocolat	28 SEPTEMBRE <u>Légumes à croquer</u>  <u>Moules</u> du Mont Saint-Michel Frites  <u>Charcenay</u>  Crème chocolat	29 SEPTEMBRE Salade niçoise  Couscous végétarien  <u>Petits légumes</u>  Fromage Blanc  Prunes	30 SEPTEMBRE <u>Carottes râpées</u> au citron  Spaghetti  <u>Bolognaise</u>  Mamirolle  Yaourt aux fruits
40	3 OCTOBRE Crêpe salée aux champignons <u>Colin</u> en papillote Courgettes rôties  Kiri  Raisin	4 OCTOBRE <u>Carottes</u> et radis noirs  Sauté de dinde thym & citron <u>Blé</u> aux olives <u>Yaourt</u>  Poires	5 OCTOBRE <u>Radis beurre</u>  <u>Porc</u> aux pruneaux <u>Haricots Coco</u>  <u>Munster</u> lait pasteurisé Pomme au four	6 OCTOBRE Concombres à la grecque <u>Boeuf émincé</u> au lait de coco <u>Purée</u> PdT et céleri <u>Saint Nectaire</u> lait pasteurisé Banane	7 OCTOBRE <u>Salade &amp; maïs</u>  Friand au fromage  Chou-fleur persillé  <u>Comté</u>  Riz au lait et caramel
41 Semaine du goût	10 OCTOBRE <u>Duo de choux</u>  <u>Tortilla</u> de pommes-de-terre <u>Salade verte</u>  <u>Yaourt</u>  Cake citron et pavot	11 OCTOBRE Macédoine  <u>Paëlla</u> au colin  <u>Tomme Jurassienne</u>  Compote pommes-abricots	12 OCTOBRE <u>Rillettes de tuite</u>  Poulet Orloff  <u>Carottes et navets</u>  Bleu crémeux  Pomme	13 OCTOBRE <u>Salade verte</u> et croûtons  <u>Moussaka</u> Boeuf comtois  <u>Cantal</u>  Yaourt aux fruits	14 OCTOBRE <u>Chou chinois</u> pommes-noix  Boulettes suédoises  <u>Haricots verts</u>  Kiri chèvre  Tarte aux prunes
42	17 OCTOBRE <u>Quiche franc-comtoise</u>  <u>Steak haché</u>  Petits pois  Fromage blanc  Poire	18 OCTOBRE Endives poires & noisettes <u>Merlu à la Lorientaise</u> (crustacés et kari gosse)  Riz aux amandes  Brie  Cookie de Mathieu	19 OCTOBRE Poireau vinaigrette  Jambon à l'échalote  <u>Lentilles</u>  <u>Reblochon</u> lait pasteurisé Raisin	20 OCTOBRE <u>Salade verte</u>  <u>Lasagnes</u> végétariennes  <u>Comté</u>  Crème chocolat	21 OCTOBRE <u>Haricots rouges</u> en houmous, Monster Munches <u>Oreilles de Judas</u> Boeuf émincé à l'asiatique  <u>Pâtes au gazon</u>  <u>Trompettes de la mort</u> en Tête de Moine Tarte à la citrouille

## LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

53% **labellisés (SIQO ou MSC)**

38% de produits **Bio**

36% de produits **régionaux**

Coût matières 2020-2021  
audit ECOCERT déc. 2021



## LA CANTINE COOPÉRATIVE ET SAVOUREUSE !

Une cuisine artisanale et familiale en SCOP

Viandes **100%** françaises, poissons  
régionaux ou issus de la pêche durable.  
Œufs plein air, fin des barquettes plastique...

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.

