



MENUS



FIN SEPTEMBRE - OCTOBRE 2022

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

