



2023



ÉCOCERT
EN CUISINE

NIVEAU 1

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



DU 5 FÉVRIER AU 1ER MARS 2024

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
6	<p>5 FÉVRIER </p> <p><u>Chou chinois</u></p> <p>Porc sauté <i>porc comtois IGP à l'ananas</i></p> <p>Riz <i>à la Thai</i></p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Pomme</p>	<p>6 FÉVRIER</p> <p><u>Salade de chou rouge</u> <i>vinaigrette au Miel</i></p> <p>Parmentier des champs <i>Patates douces et lentilles</i></p> <p>Morbier</p> <p>Poire</p>	<p>7 FÉVRIER</p> <p>Minestrone</p> <p>Poulet (FR) au citron</p> <p>Chou-fleur <i>à la béchamel</i></p> <p>Crêpes ! <i>Préparées par Romain</i></p>	<p>8 FÉVRIER</p> <p><u>Céleri</u> <i>remoulade au fromage blanc</i></p> <p>Boulettes <i>veau comtois sauce tomate</i></p> <p>Spaghetti</p> <p>Mandarane</p>	<p>9 FÉVRIER</p> <p>Betteraves</p> <p>Colin rôti <i>pêche MSC</i></p> <p>Semoule</p> <p>Pré Paillou</p> <p>Cookie de Mathieu <i>au chocolat</i></p>
7	<p>12 FÉVRIER </p> <p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Lasagnes <i>bolognaise au bœuf comtois</i> <i>Pâtes de Madame Coquillette</i></p> <p>Tiramisu speculoos</p>	<p>13 FÉVRIER</p> <p><u>Velouté de poireaux</u></p> <p>Sauté d'agneau (FR) <i>en cuisson douce</i></p> <p>Flageolets</p> <p>Yaourt</p> <p>Beignet de carnaval <i>par Romain Rougeot, Pirey</i></p>	<p>14 FÉVRIER</p> <p>Salade Caesar <i>Salade, croûtons et Parmesan</i></p> <p>Roesti</p> <p>Haricots verts <i>en persillade</i></p> <p>Poire</p>	<p>15 FÉVRIER</p> <p><u>Salade de chou-fleur</u> <i>aux noisettes</i></p> <p>Truite rôtie <i>élevage de la Brême</i></p> <p>Roesti</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Kiwi</p>	<p>16 FÉVRIER </p> <p><u>Coleslaw</u></p> <p>Tacos <i>Galette</i> <i>Cheddar</i> <i>bœuf comtois</i></p> <p>Orange</p>
8 VACANCES !!	<p>19 FÉVRIER</p> <p>Salade de riz</p> <p>Quiche Comtoise</p> <p>Poêlée de <u>légumes d'hiver</u></p> <p>Kiwi</p>	<p>20 FÉVRIER</p> <p>Champignons <i>à la grecque</i></p> <p>Boeuf sauté <i>bœuf comtois sauce coco</i></p> <p>Purée de courges</p> <p>Tome de Vannoz (39) <i>Kiri pour les -de 6 ans</i></p> <p>Compote</p>	<p>21 FÉVRIER</p> <p>Houmous au Tahin <i>et chips mexicaines</i></p> <p>Colin <i>à la dieppoise - pêche MSC</i></p> <p>Orge perlé <i>aux petits légumes</i></p> <p>Vache qui rit</p> <p>Pomme rôtie</p>	<p>22 FÉVRIER</p> <p>Lentilles <i>en vinaigrette</i></p> <p>Gratin d'endives <i>au jambon</i></p> <p>Yaourt </p> <p>Carrot cake</p>	<p>23 FÉVRIER</p> <p>Velouté de petits pois</p> <p>Poulet (FR) Orloff <i>au Comté</i></p> <p>Riz</p> <p>Compote</p>
9 VACANCES !!	<p>26 FÉVRIER</p> <p>Tartine au four</p> <p>Tortilla <i>sauce aux légumes</i></p> <p>Yaourt</p> <p>Banane</p>	<p>27 FÉVRIER</p> <p><u>Crème de butternut</u></p> <p>Blanquette <i>veau comtois</i></p> <p>Riz</p> <p>Comté</p> <p>Clémentine</p>	<p>28 FÉVRIER</p> <p>Salade de pois-chiches <i>aux citrons confits</i></p> <p>Épinards <i>en béchamel</i></p> <p>Semoule</p> <p>Cancoillotte</p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>29 FÉVRIER</p> <p><u>Salade de carottes</u></p> <p>Saucisse Montbéliard</p> <p>Lentilles <i>de Cresancey</i> </p> <p>Morbier <i>Kiri pour les -de 6 ans</i></p> <p>Pomme</p>	<p>1 MARS</p> <p>Salade chèvre & miel</p> <p>Colin <i>Pêche MSC, à la tomate</i></p> <p>Pommes-de-terre <i>écrasées</i></p> <p>Crème vanille</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 !

Viandes françaises , large gamme de produits bio et locaux, fin des barquettes plastique... et bien plus encore

Les circuits courts au prix juste !

