



LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2025



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

Engagez-vous en restaurant collectif depuis votre menu local



MENUS



MARS 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10	2 MARS Salade d'endives Rougail saucisse <i>Saucisse de Montbéliard</i> Gnocchis <u>Comté</u> <u>Pomme</u>	3 MARS Crêpes au fromage <u>Colin (MSC)</u> sauce à l'oseille Poêlée de légumes Fromage blanc Banane	4 MARS <u>Céleri</u> rémoulade au fromage blanc Veau Comtois aux <u>champignons</u> Haricots verts Riz au <u>lait</u>	5 MARS <u>Betteraves</u> <u>Sauté de dinde</u> au curry Blé aux petits pois Vache qui rit Compote pomme pêche	6 MARS <u>Velouté de saison</u> Quiche légumes Cantal Carrot cake
11	9 MARS <u>Salade verte</u> et maïs Poisson meunière (MSC) Brocolis Brie Cookie de Mathieu	10 MARS <u>Carottes râpées</u> sauce au citron Poulet thym citron Semoule St Paulin Banane	11 MARS Velouté Carottes Dinde HVE (FR) aux champignons <u>PDT au four</u> Tome de Vannoz (39) Fromage fondu pour les - de 6 Orange	12 MARS Samossa aux légumes <u>Sauté de porc comtois</u> aux pruneaux Purée potimarron Flan vanille caramel	13 MARS <u>Coleslaw</u> Fajitas sin carne galette, haricots rouges, maïs et <u>chou râpé, Comté</u> Yaourt Kiwi
12	16 MARS Accras de Morue sauce au fromage blanc Goulash <i>bœuf comtois au paprika</i> <u>Chou-fleur</u> nappé béchamel <u>Pomme</u>	17 MARS <u>Chou rouge</u> Sauté de dinde (FR) au curry Haricot blanc <u>Comté</u> Compote pomme banane	18 MARS Salade d'endives Noix et <u>comté</u> <u>Blanquette de veau</u> <u>Purée de carottes</u> Riz au lait Clémentine	19 MARS Salade de riz <u>Colin rôti (MSC)</u> <u>Epinards</u> Fromage blanc Tarte au chocolat	20 MARS <u>Salade de lentilles</u> et feta <u>Lasagnes</u> <i>de Juju Pasta</i> ricotta et épinards Fromage de chèvre Kiwi
13	23 MARS Salade de <u>maïs</u> Poulet (FR) rôti <i>au Miel de Vassili</i> Riz aux amandes Yaourt à boire à la fraise Banane	24 MARS <u>Salade verte</u> Noix et croûtons <u>Saucisse de Morteau</u> <u>Lentilles</u> <u>Cancoillotte</u> Clémentine	25 MARS <u>Salade de chou aux graines</u> <u>Steak haché</u> <i>bœuf comtois</i> <u>Curry de légumes</u> <u>Comté</u> Poire	26 MARS Feuillété au <u>comté</u> Gratin dauphinois <i>pdt de Gy</i> Brocolis Brie Liégeois	27 MARS <u>Betteraves</u> <u>Colin (MSC)</u> sauce tomate <u>Fusilli</u> <i>de Juju Pasta</i> <u>Morbier de Vannoz (39)</u> Fromage fondu pour les - de 6 Clafoutis

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

61% labellisés (SIQO ou MSC)

40% de produits Bio

41% de produits régionaux

audit ECOCERT octobre 2024



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 !

**CARTE
BLANCHE**
Cantines Rurales

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.