



LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2025



Label EcoCert «En Cuisine»

NIVEAU 1

Label EcoCert «En Cuisine»

Engagez-vous pour une restauration collective durable !



MENUS



AVRIL 2025

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
14	<p>31 MARS</p> <p><u>Salade de lentilles</u> de Cresancey</p> <p>Rougail à la saucisse de Montbéliard</p> <p><u>Potatoes</u> et Ketchup</p> <p><u>Comté</u></p> <p>Kiwi</p>	<p>1 AVRIL</p> <p><u>Choux blanc</u> vinaigrette à la japonaise</p> <p><u>Sauté de porc</u> à la moutarde</p> <p>Riz</p> <p>Kiri</p> <p>Pomme</p>	<p>2 AVRIL</p> <p>Salade de <u>crête de coq</u> de Juju Pasta</p> <p>Carbonade flamande Bœuf comtois</p> <p><u>Purée de carottes</u></p> <p><u>Prépaillou</u></p> <p>Compote</p>	<p>3 AVRIL</p> <p><u>Carottes râpées</u> au citron</p> <p>Poulet (FR) rôti aux herbes de Provence</p> <p><u>Blé mondé</u> aux petits légumes</p> <p>Babybel</p> <p>Ananas</p>	<p>4 AVRIL</p> <p>Salade d'œuf râpé œufs d'Aurore</p> <p>Quiche <u>comtoise</u></p> <p><u>Chou-fleur</u> en persillade</p> <p><u>Yaourt</u></p> <p>Cake pavot citron</p>
15	<p>7 AVRIL</p> <p><u>Salade verte</u> au maïs</p> <p><u>Sauté de porc comtois</u> sauce au curry</p> <p><u>Brocolis</u> à l'ail doux</p> <p><u>Comté</u></p> <p>Banane</p>	<p>8 AVRIL</p> <p>Accras fromage blanc aux herbes</p> <p>Colombo de poulet (FR) aux légumes de Gy</p> <p>Riz aux grains</p> <p>Kiwi</p>	<p>9 AVRIL</p> <p><u>Radis</u> au beurre</p> <p>Hamburger Steak comtois <u>Comté</u></p> <p><u>Salade verte</u></p> <p>Salade de fruits</p>	<p>10 AVRIL</p> <p><u>Chou blanc</u> et croûtons</p> <p>Omelette</p> <p><u>Haricots blanc</u> à la tomate</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Tarte poire amande</p>	<p>11 AVRIL</p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Lasagnes à l'italienne bœuf comtois pâtes de Juju Pasta</p> <p>Tome de Vannoz Fromage fondu pour les -de 6</p> <p>Compote de pommes</p>
16	<p>14 AVRIL</p> <p><u>Salade verte</u> Croûtons</p> <p>Hot-dog pain Bio et ketchup</p> <p>Knack (FR)</p> <p>Brie</p> <p>Crème chocolat</p>	<p>15 AVRIL</p> <p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Sauté de dinde (FR)</p> <p><u>Fusilli</u> Juju Pasta</p> <p><u>Comté râpé</u></p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>16 AVRIL</p> <p><u>Salade de PdT</u> à l'échalote</p> <p>Blanquette de <u>truite</u></p> <p><u>Brocolis</u> en persillade</p> <p><u>Yaourt</u></p> <p>Pomme</p>	<p>17 AVRIL</p> <p><u>Salade de céleri</u> aux pommes</p> <p><u>Jambon</u> à l'échalote</p> <p><u>Purée</u></p> <p><u>Comté</u></p> <p>Compote</p>	<p>18 AVRIL</p> <p><u>Lentilles de Cresancey</u> en vinaigrette</p> <p><u>Riz Cantonais</u> Riz, omelette et petits pois</p> <p><u>Saint-Nectaire</u> au lait pasteurisé</p> <p>Cookies de Mathieu</p>
17 VACANCES !!	<p>21 AVRIL</p> <p>Félicité !</p>	<p>22 AVRIL</p> <p>Tartine oignons <u>comté</u> Pain de mie fait maison</p> <p>Poulet (FR) rôti au thym et citron</p> <p><u>Ratatouille</u></p> <p>Tiramisu</p>	<p>23 AVRIL</p> <p><u>Velouté de poireaux</u></p> <p><u>Epinard</u> à la béchamel</p> <p><u>Coquillettes</u> de Mme Coquillet</p> <p><u>Cancoillotte</u></p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>24 AVRIL</p> <p>Salade de haricots verts en vinaigrette</p> <p>Galette saucisse saucisse (FR) aux herbes salade et <u>comté râpé</u></p> <p>Tarte au chocolat de notre Pâtissier</p>	<p>25 AVRIL</p> <p>Salade d'endives <u>Comté</u> et noix</p> <p><u>Meunière de poisson</u> (MSC)</p> <p><u>Lentilles de Cresancey</u></p> <p><u>Yaourt</u></p> <p>Ananas</p>

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 !



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.