



RENTRÉE ! SEPTEMBRE 2022

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
35	<u>29 AOÛT</u> Tomates et basilic Lasagnes aux légumes Salade verte <u>Mamirolle</u> Tarte Bourdalou	<u>30 AOÛT</u> Céleri rémoulade Poulet curry coco Pommes rôties <u>Roblochon</u> Poire	<u>31 AOÛT</u> <u>Salade de pâtes</u> <u>Sauté de porc aux pruneaux</u> Petits pois et carottes Yaourt Mirabelles	<u>1 SEPTEMBRE</u> <u>Pastèque</u> <u>Blanquette de veau</u> Riz noir et blanc Kiri Gâteau au chocolat	<u>2 SEPTEMBRE</u> Salade de lentilles <u>Colin au fenouil</u> <u>Orge perlé</u> Fromage blanc citron <u>Pomme</u>
36	<u>5 SEPTEMBRE</u> Radis au sel Poulet basquaise <u>Semoule</u> <u>Comté</u> Crème chocolat	<u>6 SEPTEMBRE</u> <u>Tomates basilic</u> <u>Filet de poisson à la tomate</u> <u>Pommes de terre vapeur</u> <u>Cantal</u> <u>Moelleux aux pommes</u>	<u>7 SEPTEMBRE</u> <u>Flan de courgettes</u> <u>Rôti de boeuf en cuisson douce</u> Haricots persillés Petit suisse Raisin	<u>8 SEPTEMBRE</u> <u>Tomates de Gy (70) à l'italienne</u> <u>Goulach de Maïche (25) Sauté de bœuf au paprika</u> Farfalle <u>Tome du Jura</u> <u>Pomme</u>	<u>9 SEPTEMBRE</u> Feuilleté au fromage <u>Omelette au Comté</u> Tian de légumes d'été <u>Yaourt</u> <u>Compote pomme-abricot</u>
37	<u>12 SEPTEMBRE</u> <u>Crème de poireaux</u> Quiche provençale <u>Aubergines rôties</u> Camembert Nectarine	<u>13 SEPTEMBRE</u> <u>Salade de pâtes</u> Poulet rôti au thym <u>Pommes de terre sautées</u> Tome de brebis <u>Crème vanille</u>	<u>14 SEPTEMBRE</u> <u>Salade verte croûtons et sauce César</u> Steak haché <u>Carottes et navets caramélisés</u> Brie Mirabelles	<u>15 SEPTEMBRE</u> Betteraves ciboulette Tajine de volaille aux légumes et pommes de terre <u>Yaourt aux fruits</u> Poire	<u>16 SEPTEMBRE</u> <u>Tomates et Feta</u> <u>Colin rôti en papillotte</u> Riz aux amandes <u>Saint-Nectaire lait pasteurisé</u> <u>Flan caramel</u>
38	<u>19 SEPTEMBRE</u> <u>Carottes râpées au citron</u> Sauté de dinde <u>Purée de chou-fleur au curry</u> Bleu crémeux Kiwi	<u>20 SEPTEMBRE</u> <u>Velouté froid à la courgette</u> Poulet au citron <u>Polenta au grill</u> Tiramisu <u>Raisin</u>	<u>21 SEPTEMBRE</u> Taboulé <u>Truite de Bonnevaux (25) en papillote</u> <u>Tomate provençale</u> <u>Munster lait pasteurisé</u> Prune	<u>22 SEPTEMBRE</u> <u>Concombre aux olives</u> <u>Clafoutis Feta et tomates cerises</u> <u>Haricots blancs à l'anglaise</u> <u>Mamirolle</u> <u>Crème chocolat</u>	<u>23 SEPTEMBRE</u> <u>Macédoine</u> <u>Échine grillée aux herbes</u> <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> <u>Far aux pruneaux</u>

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 !

