



RENTRÉE ! SEPTEMBRE 2022

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

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 !



WWW.RESEAU CARTEBLANCHE.FR × f 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.

