




DU 2 AU 28 JANVIER 2023

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
1	<p>2 JANVIER</p> <p><u>Pommes de terre</u> en salade</p> <p><u>Riz à la Mexicaine</u> Haricots rouges et tomate</p> <p><u>Chou-fleur</u> au curry</p> <p>Kiri</p> <p>Kiwi</p>	<p>3 JANVIER</p> <p>Salade de carottes</p> <p>Morbiflette</p> <p><u>Pommes-de-terre et Morbier</u></p> <p>Salade verte</p> <p>Clémentine</p>	<p>4 JANVIER</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p><u>Palette à la diable</u></p> <p>Riz sauvage</p> <p>Cantal</p> <p>Pomme</p>	<p>5 JANVIER</p> <p>Salade betteraves <i>et dés de feta</i></p> <p><u>Couscous végétarien</u></p> <p>Semoule semi-complète, pois-chiches</p> <p> Yaourt</p> <p>Galette des Rois et des Reines</p>	<p>6 JANVIER</p> <p>Crêpe salée</p> <p><u>Colin rôti</u> à l'oseille</p> <p>Épinards</p> <p>Comté</p> <p>Compote</p>
2	<p>9 JANVIER</p> <p><u>Radis roses</u> au beurre</p> <p>Choucroute Cervelas et <u>Pommes-de-terre</u></p> <p><u>Fromage blanc</u> coulis de fruits</p> <p>Poire</p>	<p>10 JANVIER</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p>Sauté de volaille crème et moutarde</p> <p>Haricots verts</p> <p>Mamirolle</p> <p>Pomme</p>	<p>11 JANVIER</p> <p><u>Chou rouge</u> raisin de Corinthe</p> <p><u>Truite d'Ornans</u> en blanquette</p> <p>Riz aux amandes</p> <p>Yaourt</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>12 JANVIER</p> <p><u>Farfalle</u> en salade</p> <p><u>Échine grillée</u></p> <p>Brocolis</p> <p>Kiri Chèvre</p> <p>Banane</p>	<p>13 JANVIER</p> <p>Salade d'endives <i>au Comté, œuf et noix</i></p> <p>Fondue de <u>poireaux</u></p> <p>Orge semi-complet au maïs</p> <p>Beignet pomme</p>
3	<p>16 JANVIER</p> <p>Oeuf mimosa</p> <p><u>Parmentier végétarien</u></p> <p>Charcenay</p> <p>Clémentine</p>	<p>17 JANVIER</p> <p><u>Betteraves</u> à l'échalote</p> <p><u>Colin rôti</u> à la moutarde</p> <p><u>Lentilles</u></p> <p>Moelleux au chocolat et crème anglaise</p>	<p>18 JANVIER</p> <p><u>Velouté de courges</u></p> <p>Poulet à l'estragon</p> <p>Petits pois et <u>carottes</u></p> <p>Comté</p> <p>Riz au lait et caramel</p>	<p>19 JANVIER</p> <p>Salade verte et croûtons</p> <p><u>Boulettes</u> Bœuf Bio comtois</p> <p><u>Potatoes</u> et Ketchup</p> <p>Yaourt</p> <p>Banane</p>	<p>20 JANVIER</p> <p><u>Chou Chinois</u></p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Riz façon cantonnais</p> <p>Kiri</p> <p>Rocher coco</p>
4	<p>23 JANVIER</p> <p><u>Coleslaw</u></p> <p><u>Gratin de coquillettes</u> <i>de Madame Coquillet (70)</i> au jambon</p> <p>Tome de chèvre</p> <p>Poire</p>	<p>24 JANVIER</p> <p>Crème de pois cassés</p> <p>Poisson pané</p> <p><u>Carottes Vichy</u></p> <p>Mamirolle</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>25 JANVIER</p> <p>Salade de blé</p> <p>Poulet au thym</p> <p><u>Courge rôtie</u></p> <p><u>Fromage blanc</u> coulis de fruits</p> <p>Salade d'oranges</p>	<p>26 JANVIER</p> <p><u>Carottes râpées</u></p> <p>Goulash <i>Boeuf Comtois sauté au paprika</i></p> <p>Semoule</p> <p>Carré frais</p> <p>Kiwi</p>	<p>27 JANVIER</p> <p><u>Salade verte</u> et maïs</p> <p>Knack</p> <p><u>Purée</u></p> <p>Reblochon</p> <p>Pomme au four</p>

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

51% labellisés (SIQO ou MSC)

30% de produits Bio

32% de produits régionaux

audit ECOCERT oct. 2022



LA CANTINE COOPÉRATIVE ET ARTISANALE !

Viandes 100% françaises , large gamme de produits bio et locaux, fin des barquettes plastique... et bien plus encore

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.

