



MENUS

DU 27 FÉVRIER AU 24 MARS 2023

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
9	27 FÉVRIER Betteraves Carbonara <i>Spaghetti Porc comtois</i> Yaourt Pomme	28 FÉVRIER Salade d'endives aux pommes Dinde sautée aux champignons <u>Poêlée de légumes</u> Kiri Cookie de Mathieu	1 MARS Salade de pâtes <u>de Madame Coquilllette</u> Omelette <u>Potatoes et Ketchup</u> <u>Comté</u> Kiwi	2 MARS Salade de chou-fleur aux amandes <u>Merlu sauce au citron</u> Riz Saint-Nectaire <u>Compote pomme banane</u>	3 MARS <u>Salade verte et croûtons</u> <u>Goulash bœuf comtois au paprika</u> <u>Purée de carottes</u> <u>Pana cotta coulis de fruits rouges</u> Poire
	6 MARS <u>Coleslaw</u> Tajine de volaille Semoule <u>Mamirolle</u> Banane	7 MARS Velouté <i>de petits pois</i> Fajitas sin carne <i>galette, haricots rouges, maïs et chou râpé, Comté</i> Cuajada <i>au yaourt</i>	8 MARS Macédoine <u>Colin en papillote</u> Pommes vapeur <u>Fromage blanc</u> Clémentine	9 MARS <u>Pommes-de-terre à l'échalote</u> Meunière de poisson <u>Brocolis en persillade</u> <u>Morbier Kiri pour les -de 6 ans</u> Pomme	10 MARS <u>Duo de choux</u> <u>Sauté de porc aux pruneaux</u> <u>Penne 1/2 complètes de Madame Coquilllette</u> <u>Prépaillou</u> Crème vanille
	13 MARS <u>Radis au beurre</u> Cordon bleu Haricots verts <u>Yaourt aux fruits</u> Clémentine	14 MARS <u>Carottes râpées sauce au citron</u> Sauté de dinde <i>au curry</i> Petits pois <u>Cantal</u> Tarte chocolat	15 MARS <u>Velouté de courge</u> <u>Truite d'Ornans rôtie pisciculture Côte (25)</u> Boulgour Kiri Compote poire	16 MARS Quiche comtoise <u>Rôti de bœuf Comtois</u> <u>Carottes Vichy</u> Yaourt Kiwi	17 MARS <u>Lentilles de Thomas en vinaigrette</u> <u>Lasagnes chèvre et épinards</u> Babybel Banane
	20 MARS <u>Salade de chou rouge</u> Poulet rôti <i>thym & citron</i> Quinoa <u>Fromage blanc</u> Poire	21 MARS <u>Salade verte Noix et Comté</u> <u>Saucisse de Morteau</u> Pois cassés <u>Cancoillotte</u> Pomme	22 MARS Salade de maïs <u>Steack haché</u> <u>Chou-fleur béchamel</u> <u>Comté</u> Salade de fruits frais	23 MARS Salade composée <u>Gratin de coquillettes de Madame Coquilllette aux champignons des bois de Franche-Comté</u> Brie Compote pomme	24 MARS <u>Chou chinois</u> <u>Colin crème et oseille</u> Riz <u>Tome de Vannoz (39) Kiri pour les -de 6 ans</u> Crème chocolat

LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

51% labellisés (SIQO ou MSC)



30% de produits Bio



32% de produits régionaux



audit ECOCERT octobre 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 !

