



## FIN NOVEMBRE - DÉCEMBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
47	<b>21 NOVEMBRE</b> <u>Salade de PdT à l'échalote</u> Galette de pois-chiche <u>Courge rôtie au miel</u> <u>Comté</u> Banane	<b>22 NOVEMBRE</b> <u>Duo de choux</u> Sauté de dinde crème et champignons Petits pois étuvés <u>Mamiroille</u> Cake pavot citron de notre atelier	<b>23 NOVEMBRE</b> <u>Velouté d'hiver et croûtons</u> Quiche comtoise <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> Salade de fruits frais	<b>24 NOVEMBRE</b> <u>Betteraves et ciboulette</u> <u>Poulet aux légumes de Gy (70)</u> Semoule <u>Raclette de Vannoz (39)</u> Clémentine	<b>25 NOVEMBRE</b> Friand au fromage <u>Colin rôti au fenouil</u> <u>Poêlée d'hiver</u> <u>Yaourt aux fruits</u> Compote
48	<b>28 NOVEMBRE</b> <u>Chou-fleur aux noisettes</u> <u>Palette à la diable</u>  <u>Lentilles vertes de Crescancy (70)</u> <u>Cancoillotte</u> Pomme	<b>29 NOVEMBRE</b> <u>Salade chèvre et miel</u> <u>Omelette au Comté</u> Haricots verts <u>Yaourt</u> Kaki	<b>30 NOVEMBRE</b> <u>Rillettes de truite d'Ornans (25)</u> <u>Poulet aux oignons</u> <u>Purée de PdT</u> Kiri Compote	<b>1 DÉCEMBRE</b> Salade de pois-chiches <u>Farfalle de Mme Coquillette à Cult (70)</u> <u>Sauce aux légumes</u> <u>Comté râpé</u> Sablé breton de notre atelier	<b>2 DÉCEMBRE</b> <u>Céleri sauce rémoulade</u> <u>Goulash de boeuf au paprika fumé</u> <u>Purée de carottes</u> <u>L'Ortolan</u> Kiwi
49	<b>5 DÉCEMBRE</b> <u>Salade de chou chinois</u> <u>Veau Marengo</u> <u>Courges au four en crumble</u> Fromage blanc Banane	<b>6 DÉCEMBRE</b> <u>Salade verte</u> <u>Lasagnes de blettes au chèvre frais</u> <u>Comté</u> <u>Pomme rôtie à l'amandine</u>	<b>7 DÉCEMBRE</b> <u>Chou blanc aux raisins de Corinthe</u> <u>Steak haché</u> <u>Coquillettes</u> Saint-Nectaire Kiwi	<b>8 DÉCEMBRE</b> Accras de morue <u>Pommes-de-terre gratinées au Mamiroille</u> <u>Petite pois aux carottes</u> <u>Fromage blanc aux herbes</u> Poire	<b>9 DÉCEMBRE</b> <u>Crème de poireaux</u> Poulet rôti Riz aux petits légumes <u>Tome du Jura de Vannoz (39)</u> Clémentine
50	<b>12 DÉCEMBRE</b> <u>Betteraves au maïs</u> <u>Échine de porc grillée aux herbes</u> Chou-fleur persillé Brie Pomme	<b>13 DÉCEMBRE</b> <u>Salade de carottes</u> Dinde braisée <u>Penne ½ complètes en gratin</u> Compote	<b>14 DÉCEMBRE</b> <u>Lentilles vertes en vinaigrette</u> Crêpe salée aux champignons Fèves vertes <u>Yaourt</u> Poire	<b>15 DÉCEMBRE</b> <u>Coleslaw</u> Colin meunière <u>Fondue de poireaux</u> Kiri chèvre Crème au chocolat	<b>16 DÉCEMBRE</b>  <i>Menu surprise choisi par les enfants !</i> 

### 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 !

