



# LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2025



NIVEAU 1

Label Ecocert «En Cuisine»

Engager pour une restauration collective durable 100% locale, traçable et responsable



# MENUS



OCTOBRE 2025



SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
40	29 SEPTEMBRE Betteraves à l'échalote Sauté de Dinde à la tomate Riz aux oignons Comté Pomme	30 SEPTEMBRE Salade croûtons Porc comtois braisé Lentilles Yaourt Cookies	1 OCTOBRE Carottes râpées au citron Moules IGP du Mont Saint-Michel Frites Pré Paillou Compote	2 OCTOBRE Haricots verts en salade Couscous Petits légumes Mamirole Prunes	3 OCTOBRE Trio de crudités Chou concombre maïs Spaghetti de juju pasta Bolognaise Bœuf comtois Comté râpé Yaourt aux fruits
41	6 OCTOBRE Endives pommes Cordon bleu Petit pois en persillade Cantal Crème chocolat	7 OCTOBRE Crêpes au fromage Dahl de lentilles aux épices douces Blé Brie Pastèque	8 OCTOBRE Radis au beurre Porc comtois sauté aux champignons Brocolis Munster lait pasteurisé Poire	9 OCTOBRE Carottes fenouil Poulet Sapin noix comté Purée pomme de terre celeri Gâteau chocolat	10 OCTOBRE Chou blanc vinaigré à la japonaise Colin (MSC) à l'oseille Gratin dauphinois Fruit
42	13 OCTOBRE Feuilleté au comté Fusili de juju pasta Sauce tomate légumes Comté rapé Flan vanille et caramel	14 OCTOBRE Coleslaw Riz cantonnais œuf petit pois carottes Tomme Jurassienne Banane	15 OCTOBRE Salade de concombre Burger bœuf comtois salade tomate et Comté Yaourt Pomme	16 OCTOBRE Chou fleur noisettes Mafé de légumes aux épices douces Potatoes Babybel Compote pommes-abricots	17 OCTOBRE Salade de lentilles Rougail saucisse Chapuis (25) Gnochis Tarte au chocolat
43 VACANCES	20 OCTOBRE Betteraves Escalope de dinde Haricot blanc à la tomate Comté Poire	21 OCTOBRE Chou rouge au Comté Merlu (MSC) à la Lorientaise (crustacés et kari gosse) Riz aux amandes Gâteau aux pommes	22 OCTOBRE Poireau vinaigrette Jambon (FR) échalote Lentilles de Cresancey Reblochon lait pasteurisé Raisin	23 OCTOBRE Légumes à croquer Yaourt aux herbes Lasagnes végétariennes St nectaie Compote	24 OCTOBRE Velouté butternut Quiche comtoise Haricots verts Tarte citron meringuée

## LA SCOP CARTE BLANCHE C'EST...

61% labellisés (SIQO ou MSC)

40% de produits Bio

41% de produits régionaux

audit ECOCERT octobre 2024



## LA CANTINE COOPÉRATIVE ET ARTISANALE !

Toutes nos viandes sont d'ORIGINE FRANCE  
sauf mention contraire sur le menu  
(contraintes d'approvisionnement)

Les circuits courts au prix juste !



WWW.RESEAU CARTEBLANCHE.FR × 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.