

LA CANTINE

SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)



MENUS



OCTOBRE 2025

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

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 !

