



# LA CANTINE

## SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2024



NIVEAU 1

Label Ecocert «En Cuisine»

Dirigé par une femme active et engagée dans l'économie locale



# MENUS



## DÉCEMBRE

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
48	25 NOVEMBRE <u>Duo de choux</u> Volaille (FR) au curry Semoule Mamirolle Compote	26 NOVEMBRE <u>Salade de patates</u> à l'échalote Pizza 4 fromages <u>Carottes Vichy</u> <u>Raclette</u> de Vannoz (39) Banane	27 NOVEMBRE <u>Velouté d'hiver</u> et croûtons Hachis parmentier <u>bœuf comtois</u> <u>pommes-de-terre de Gy</u> <u>Comté de vannoz</u> Pomme	28 NOVEMBRE Betteraves Quiche comtoise <u>Salade verte</u> <u>Yaourt</u> Cake pavot citron de notre atelier	29 NOVEMBRE Friand au fromage <u>Colin (MSC) rôti</u> au fenouil <u>Poêlée d'hiver</u> <u>Yaourt aux fruits</u> Clémentine
49	2 DÉCEMBRE <u>Salade de chou chinois</u> <u>Veau comtois Marengo</u> <u>Crumble de légumes</u> Vache qui rit Banane	3 DÉCEMBRE Salade de pâtes <u>Omelette</u> au Comté Haricots verts <u>Yaourt</u> Ananas	4 DÉCEMBRE <u>Rillettes de truite</u> d'Ornans (25) Poulet (FR) aux oignons <u>Purée de carottes</u> <u>Fomage blanc</u> à la vanille Poire	5 DÉCEMBRE <u>Salade</u> chèvre et miel <u>Coquillettes</u> de Mme Coquillette Sauce crème épinards <u>Comté râpé</u> Sablé breton de notre atelier	6 DÉCEMBRE <u>Céleri</u> sauce rémoulade <u>Goulash bœuf comtois</u> au paprika fumé <u>Potatoes</u> l'Ortolan Clémentine
50	9 DÉCEMBRE <u>Chou-fleur</u> aux noisettes <u>Palette</u> à la diable  <u>Lentilles vertes</u> de Cresancey (70) <u>Cancoillotte</u> Compote	10 DÉCEMBRE Légumes en petits beignets <u>Pommes-de-terre</u> gratinées à la Raclette <u>Fromage blanc</u> Pomme	11 DÉCEMBRE <u>Chou blanc</u> aux raisins et vinaigrette <u>Steack haché</u> <u>Pâtes au beurre</u> <u>Saint-Nectaire</u> Kiwi	12 DÉCEMBRE <u>Salade verte</u> <u>Lasagnes de blettes</u> au chèvre et Mozzarella <u>Comté</u> <u>Pomme rôtie</u> à l'Amandine	13 DÉCEMBRE <u>Crème de poireaux</u> <u>Colin (MSC) pané</u> Riz aux petits légumes <u>Tome du Jura</u> de Vannoz (39) Clémentine
51	16 DÉCEMBRE <u>Betteraves</u> au maïs <u>Échine de porc grillée</u> aux herbes Chou-fleur persillé Brie Pomme	17 DÉCEMBRE <u>Salade de carottes</u> Dinde (FR) braisée <u>Coquillettes</u> de Mme Coquillette Compote	18 DÉCEMBRE <u>Lentilles vertes</u> en vinaigrette Quiche poireaux <u>Carottes Vichy</u> <u>Yaourt</u> Poire	19 DÉCEMBRE <u>Coleslaw</u> <u>Colin (MSC) oseille</u> Roesti Kiri Crème au chocolat	20 DÉCEMBRE <b>Menu surprise</b> choisi par les enfants!

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

59% labellisés (SIQO ou MSC)

40% de produits Bio

35% de produits régionaux

audit ECOCERT octobre 2023



### 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.