



LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2025



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

L'engagement pour une restauration collective durable s'inscrit dans une démarche globale.

Label Ecocert
en cuisine



MENUS



MARS 2026

SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
10	2 MARS Salade d'endives Rougail saucisse <i>Saucisse de Montbéliard</i> Gnocchis <i>Comté</i> <i>Pomme</i>	3 MARS Crêpes au fromage <i>Colin (MSC)</i> sauce à l'oseille Poêlée de légumes Fromage blanc Banane	4 MARS <i>Céleri</i> rémoulade <i>au fromage blanc</i> Veau Comtois aux <i>champignons</i> Haricots verts Riz au <i>lait</i>	5 MARS Betteraves <i>Sauté de dinde</i> au curry Blé aux petits pois Vache qui rit Compote pomme pêche	6 MARS <i>Velouté de saison</i> Quiche légumes <i>Cantal</i> Carrot cake
11	9 MARS <i>Salade verte</i> et maïs <i>Poisson meunière (MSC)</i> Brocolis Brie Cookie de Mathieu	10 MARS <i>Carottes râpées</i> sauce au citron <i>Poulet</i> thym citron Semoule St Paulin Banane	11 MARS Velouté Carottes <i>Dinde HVE (FR)</i> aux champignons <i>PDT au four</i> <i>Tome de Vannoz (39)</i> Fromage fondu pour les - de 6 Orange	12 MARS Samossa aux légumes <i>Sauté de porc comtois</i> aux pruneaux Purée potimarron Flan vanille caramel	13 MARS <i>Coleslaw</i> Fajitas sin carne <i>galette, haricots rouges, maïs et</i> <i>chou râpé, Comté</i> Yaourt Kiwi
12	16 MARS Accras de Morue <i>sauce au fromage blanc</i> Goulash <i>bœuf comtois au paprika</i> <i>Chou-fleur</i> nappé <i>béchamel</i> <i>Pomme</i>	17 MARS <i>Chou rouge</i> Sauté de dinde (FR) au curry Haricot blanc <i>Comté</i> Compote pomme banane	18 MARS Salade d'endives Noix et <i>comté</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Purée de carottes</i> Riz au lait Clémentine	19 MARS Salade de riz <i>Colin rôti (MSC)</i> Epinards Fromage blanc Tarte au chocolat	20 MARS <i>Salade de lentilles</i> et feta <i>Lasagnes</i> <i>de Juju Pasta</i> ricotta et épinards Fromage de chèvre Kiwi
13	23 MARS Salade de maïs <i>Poulet (FR) rôti</i> <i>au Miel de Vassili</i> Riz aux amandes <i>Yaourt à boire</i> à la fraise Banane	24 MARS <i>Salade verte</i> Noix et croûtons <i>Saucisse de Morteau</i> <i>Lentilles</i> <i>Cancoillotte</i> Clémentine	25 MARS <i>Salade de chou aux graines</i> <i>Steak haché</i> <i>bœuf comtois</i> <i>Curry de légumes</i> <i>Comté</i> Poire	26 MARS Feuilleté au <i>comté</i> Gratin dauphinois <i>pdt de Gy</i> Brocolis Brie Liégeois	27 MARS Betteraves <i>Colin (MSC)</i> sauce tomate <i>Fusilli</i> <i>de Juju Pasta</i> <i>Morbier de Vannoz (39)</i> Fromage fondu pour les - de 6 Clafoutis

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 !



CARTE
BLANCHE
Cantines Rurales

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.