



LA CANTINE SCOP CARTE BLANCHE

ATELIER À CHAUCENNE (25)

2026



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une alimentation collective durable sans fraude



MENUS



OCTOBRE 2026



40

28 SEPTEMBRE

Betteraves
à l'échalote
Légumes de saison
à la tomate

Riz

Comté

Pomme

29 SEPTEMBRE

Salade croûtons

Porc comtois braisé

Lentilles

Mamirole

Banane

30 SEPTEMBRE

Radis
au beurre
Moules IGP
du Mont Saint-Michel

Pommes pins

Pré Paillou

Compote

1 OCTOBRE

Haricots verts
en salade

Colin pané

Chou-fleur
Béchamel

Yaourt

Prunes

2 OCTOBRE

Salade de chou vinaigré

Lasagnes
Boeuf (25)
de Juju pasta

Brie

Marbré

41

5 OCTOBRE

Salade de maïs

Cordon bleu

Petit pois
en persillade

Cantal

Crème chocolat

6 OCTOBRE

Crêpes au fromage

Dahl de lentilles
aux épices douces

Blé

Vache qui rit

Pomme

7 OCTOBRE

Velouté de champignons

Filet de truite cuisson
douce

Boulgour aux légumes

Fromage blanc aux herbes

Brownie

8 OCTOBRE

Carottes râpées
au citron



Goulash

Haricots verts

Brie

Gâteau aux pommes



9 OCTOBRE

Endives
pommes comté

Colin (MSC)
à l'oseille

Gratin dauphinois

Compote

SEMAINE DU GOÛT

42



12 OCTOBRE

Feuilleté au comté

Poulet tajine
Raz el hanout

Semoule

Comté

Flan vanille
et caramel

13 OCTOBRE

Coleslaw

Merlu (MSC)
sauce au curry

Riz (curcuma)

Yaourt

Compote

14 OCTOBRE

Salade de pdt

Veau comtois sauté
épices mexicaines

Brocolis

Munster
lait pasteurisé

Poire

15 OCTOBRE

Chou fleur noisettes

Sauce légumes
cumin

Fusili
de juju pasta

Comté râpé

Banane

16 OCTOBRE

Salade de lentilles

Rougail saucisse
gingembre
Chapuis (25)

Gnocchis

Tarte au chocolat



43

19 OCTOBRE

Betteraves

Escalope de veau

Haricot blanc
à la tomate

Comté

Poire

20 OCTOBRE

Chou rouge
au Comté

Merlu (MSC)
sauce citron

Riz

Pumpkin pie

21 OCTOBRE

Poireau vinaigrette

Boeuf échalote

Potatoes

Vache qui rit

Raisin

22 OCTOBRE

Celeri rémoulade

Lasagnes
végétariennes

St nectaire

Compote

23 OCTOBRE

Velouté butternut

Quiche comtoise

Salade verte

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)



CARTE
BLANCHE
Cantines Rurales

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.