



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 25 AU 29 SEPTEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CELERI REMOULADE *** LENTILLES BIO BECHAMEL *** CARRE FRAIS *** TARTE AUX POMMES	COLESLAW MAISON *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI AUX HERBES *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES *** CUBES DE POISSON MSC PANE ET CITRON *** YAOURT AROME *** CREPES	SALADE DE PERLES BIO TOMATES ET FETA *** ROTI DE PORC IGP ORIGINE F COMTE AU JUS *** FRIPON *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** BŒUF BOURGUIGNON ORIGINE F COMTE *** COMTE AOP *** SALADE DE FRUITS
Menu B	JAMBON CRU *** STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE *** TOMME GRISE *** FROMAGE BLANC COULIS FRAISES	ASPIC JAMBON ŒUF *** PAVE DE SAUMON A L'OSEILLE *** PAVE VAL DE SAONE *** CHOUQUETTES 0	SALADE VERTE *** PARMENTIER DE CANARD *** EPOISSES *** POIRE AU CHOCOLAT	PATE EN CROUTE *** FILET DE POULET AU COMTE *** BLEU DE BRESSE *** NID D'ABEILLE	ACCRAS DE MORUE *** ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE *** CANCOILLOTTE A L'AIL *** ILE FLOTTANTE
LEGUME A	CAROTTES PERSILLEES	RIZ BIO	POEELE DE LEGUMES	GRATIN DE COURGETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE
LEGUME B	POMMES NOISETTES	DUO DE HARICOTS	***	PENNES	PATATES DOUCES POELEES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 02 AU 06 OCTOBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CAROTTES RAPEES *** ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE ORIGINE France *** CHANTAILLOU *** TROPEZIENNE 0	RILLETES DU MANS ET CORNICHONS *** FILET DE POISSON MSC AU PESTO *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	TABOULE MAISON (SEMOULE BIO) *** SAUTE DE PORC IGP AUX OLIVES ORIGINE F COMTE *** MAMIROLLE *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** PAELLA AU POULET DE France ET FRUITS DE MER ET RIZ BIO *** CREME CATALANE MAISON *** BISCUIT 0	BETTERAVES ROUGES BIO *** ŒUF DUR ET EPINARDS BECHAMEL *** PETIT SUISSÉ *** FRUIT DE SAISON
Menu B	TARTELETTE AU FROMAGE *** ROSBEEF AUX CHAMPIGNONS *** MORBIER *** YAOURT A LA GRECQUE	SALADE D'ENDIVES AU BLEU *** PENNES A LA CARBONARA *** ST NECTAIRE *** BABA AU RHUM	SOUPE DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO *** EMINCES DE DINDE SAUCE SOJA *** TARTARE *** GATEAU AUX POMMES	MORTADELLE ET CONDIMENTS *** FISH AND CHIPS SAUCE FINES HERBES *** CROTTIN DE CHEVRE *** BROWNIES	SALADE DE POMMES DE TERRE *** CERVELAS OBERNOIS *** OSSAU IRATY *** CHOUX CHANTILLY
LEGUME A	PETITS POIS	CHOUX FLEURS	HARICOTS PLATS	***	***
LEGUME B	CHOUX DE BRUXELLES LARD ET OIGNONS	***	POELEE ASIATIQUE	***	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX LEGUMES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 09 AU 13 OCTOBRE 2023

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE RIZ BIO NICOISE *** BOULETTE DE BŒUF BIO COMTOISE *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX ROUGES *** FILET DE POISSON SAUCE CITRON *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** FILET DE POULET SAUCE FORESTIERE *** RONDELE BIO *** BANANE CUITE AU CHOCOLAT MAISON	RADIS ROSE REGIONAL ET BEURRE *** PETITS EPEAUTRE LENTILLES CORAIL *** OSSAU IRATY *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** SAUTE DE PORC IGP F COMTOIS AU CURRY *** MIMOLETTE *** TARTE AU CHOCOLAT
Menu B	TARTELETTE AUX POIREAUX *** CORDON BLEU DINDE *** CANTAL *** GATEAU DE RIZ	TERRINE DE POISSON ET CITRON *** EMINCES BŒUF SAUCE SOJA *** EDAM *** CHOU VANILLE	NEMS AU POULET *** RAVIOLIS BOLOGNAISE GRATINES *** MONT D'OR *** ANANAS AU SIROP	MORTADELLE ET CONDIMENTS *** EMINCES DE PORC AU CARAMEL *** MAROILLES *** TARTE AU FLAN	TERRINE CAMPAGNE ET CORNICHONS *** CALAMARS ARMORICAINE *** BRIE *** TRIO DE DESSERTS
LEGUME A	LEGUMES COUSCOUS	PATES BIO LOCALES	POEELE RUSTIQUE	RATATOUILLE	COURGETTES
LEGUME B	POMMES PERSILLEES	TRIO DE LEGUMES BIO	****	RIZ BASMATI	BOULGOUR



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SAUCISSON A L'AIL *** FILET DE POISSON MSC SAFRANE *** EMMENTAL *** SEMOULE AU LAIT A LA VANILLE	FEUILLETE AU FROMAGE *** FLAGEOLETS AUX TOMATES ET OIGNONS ROUGES *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON BIO	CONCOMBRES AU FROMAGE BL ET MENTHE *** JAMBON SAUCE MONT D'OR *** COMTE *** COMPOTE POMMES ANANAS	TABOULE DE BOULGOUR MAISON *** HT DE CUISSE DE POULET DE France SAUCE BARBECUE *** YAOURT NATURE *** CARROT CAKE MAISON	CELERI SAUCE AIGRE DOUCE *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS AUX CACAHUETES *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	SALADE DE LENTILLES VINAIGRE DE FRAMBOISE *** FILET DE POULET SAUCE PARMESAN *** MORBIER *** FROMAGE BLANC COULIS CASSIS	TABOULE DE QUINOA *** OSSO BUCCO DE VEAU *** MAMIROLLE *** ECLAIR AU CHOCOLAT	PIZZA MAISON *** TRUITE DE JURA MEUNIERE *** RONDELE AUX NOIX *** PANNA COTTA FRUITS EXOTIQUES	SURIMI MAYONNAISE *** GIGOT D'AGNEAU A L'AIL *** BLEU DE BRESSE *** CREME DESSERT PRALINEE	SOUPE DE POISSONS *** PALETTE A LA DIABLE *** LIVAROT *** MOUSSE CHOCOLAT MAISON
LEGUME A	EPINARDS	***	POTATOES AU PAPRIKA	BROCOLIS	NOUILLES CHINOISES
LEGUME B	TAGLIATELLES	PUREE DE CELERI	JULIENNE DE LEGUMES	POMMES RISSOLEES	HARICOTS BEURRE



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 23 AU 27 OCTOBRE 2023

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LEGUMES *** AIGUILLETES DE POULET PANE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** YAOURT AROME *** COOKIES	CREPE TOMATE MOZZARELLA *** OMELETTE NATURE *** EDAM *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES ET MAIS *** PALERON DE BŒUF COMTOIS BRAISE *** FROMAGE BL AUX FRUITS ROUGES *** BISCUIT	SALADE DE CHOUX BLANCS AUX LARDONS DU HT DOUBS *** FILET DE POISSON MSC MEUNIERE *** BUCHETTE DE CHEVRE *** GATEAU AU YAOURT MAISON
Menu B	SALADE AUX NOIX *** GRATIN DE GNOCCHIS AU JAMBON ET COMTE *** FAISSELLE *** BROWNIES	TARTELETTE AU THON *** SAUTE DE CANARD A L'ORANGE *** BLEU D'Auvergne *** YAOURT AUX FRUITS	AVOCAT MAYONNAISE *** COTE DE PORC A LA MOUTARDE *** CARRE FRAIS *** MILLEFEUILLE VANILLE PRALINEE	CROQUE MONSIEUR *** FILET DE POISSON SAUCE AGRUMES *** TOMME DU JURA *** TARTELETTE RHUBARBE RUBARBE	BETTERAVES ROUGES *** CHOUCROUTE GARNIE *** PAVE D'AFFINOIS *** POIRE ROTIE CREME ANGLAISE AU CARAMEL
LEGUME A	HARICOTS PLATS	LENTILLES BIO LOCALES A LA DIJONNAISE	JARDINIERE DE LEGUMES AU BASILIC	SEMOULE BIO	HARICOTS BEURRE A L'ESTRAGON
LEGUME B	***	POMMES SAUTEES	PENNES	PETITS POIS AUX OIGNONS	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

Bon
appétit!

SEMAINE DU 30 OCTOBRE AU 03 NOVEMBRE 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	COLESLAW MAISON *** ROTI DE PORC IGP F COMTE AUX HERBES DE PROVENCE *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	QUICHE LORRAINE AU LARD DU HT DOUBS MAISON *** COURGETTES A LA BOLOGNAISE *** VACHE QUI RIT *** MADELEINE	FERIE	SALADE DE LEGUMINEUSE *** ESCALOPE DE DINDE DE France A LA CREME *** CARRE FRAIS *** CLAFOUTIS MAISON	RADIS BEURRE *** QUENELLE NATURE GRATINEE AU COMTE *** KIRI *** FRUIT DE SAISON BIO
Menu B	RILLETES DU MANS *** CUISSÉ DE PINTADE FORESTIERE *** PAVE 3 PROVINCES *** MUFFINS CHOCOLAT	SALADE HARICOTS VERTS A LA FETA ET OLIVES *** ESCALOPE VIENNOISE *** CHAVROUX *** TARTE NOIX DE COCO		ENDIVES AU BLEU ET NOISETTES *** SPAGUETTIS A LA BOLOGNAISE *** CANCOILLOTTE *** FORET NOIRE	SALADE DE FEVES AU PARMESAN ET TOMATES CONFITES *** AIGUILLETTE DE POULET SAUCE CITRON *** FOURME D'AMBERT *** DONUTS
LEGUME A	PETITS POIS	***		HARICOTS VERTS	PRINTANIERE DE LEGUMES
LEGUME B	CAROTTES GLACEES	GRATIN DAUPHINOIS		***	RIZ AUX PETITS LEGUMES