



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 26 FEVRIER AU 01 MARS 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE RIZ BIO *** GRATIN DE CHOUX FLEURS AU JAMBON DU HT DOUBS *** CARRE FRAIS BIO *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** PALERON DE BŒUF COMTOIS *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES MAISON *** LASAGNES SAUMON EPINARDS *** FROMAGE BLANC *** POMME HVE CUITE A LA CANNELLE ET CARMEL	CELERI REMOULADE MAISON *** ESCALOPE DE DINDE DE France AUX CHAMPIGNONS *** MAMIROLLE *** TARTE AU FLAN MAISON	POTAGE DE POIS CASSES MAISON *** CROC' TOMATE MOZZARELLA *** PETIT SUISSE AUX FRUITS BIO *** COMPOTE DE POMMES HVE BISCUIT SEC BIO
Menu B	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE *** SAUTE DE CERF AUX GRIOTTES *** EMMENTAL *** TARTELETTE TATIN	SALADE DE FRUITS DE MER *** ESCALOPE VIENNOISE *** ST PAULIN *** CROQUANT AU CHOCOLAT	CAMEMBERT PANE *** NOIX DE JAMBON MARINE AU THYM ET CITRON *** MORBIER *** FORET NOIRE	SALADE DE CERVELAS *** FILET DE POISSON PANE ET CITRON *** GOUDA *** SALADE DE FRUITS FRAIS	MACEDOINE AU THON *** FILET DE POULET A LA MOUTARDE *** BLEU DE GEX *** TARTE AUX POIRES BOURDALOUE
LEGUME A	***	GNOCCHIS RATATOUILLE	***	PUREE DE BUTTERNUTS	***
LEGUME B	GRATIN DAUPHINOIS	CAROTTES A LA CREME	POMMES NOISETTES	CHOUX DE BRUXELLES	TAGLIATELLES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 04 AU 08 MARS 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	NEMS DE LEGUMES *** COURGETTES A LA BOLOGNAISE BIO *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON HVE	SALADE DE CHOUX BLANCS *** PAELLA AU POULET ET FRUITS DE MER *** CANCOILLOTTE *** COMPOTE HVE	SOUPE DE LEGUMES MAISON *** BLANQUETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS *** VACHE QUI RIT BIO *** MADELEINE	SALADE DE LENTILLES BIO LOCALES *** QUENELLE NATURE A LA TOMATE *** CHEVRE *** SALADE DE FRUITS FRAIS	CAROTTES RAPEES *** GRATIN DE PATES AU LARD ET POIREAUX *** FLAN CARAMEL MAISON *** FRUIT DE SAISON BIO
Menu B	CREVETTES MAYONNAISE *** ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE *** BRIE *** FEUILLANTINE AU CHOCOLAT	FEUILLETE AU FROMAGE *** ROSBEEF SAUCE ECHALOTES *** CHAVROUX *** TARTE AU FLAN	SALADE AU CHEVRE *** SAUCISSE DE MORTEAU *** OSSO IRATY *** CLAFOUTIS	AVOCAT PAMPLEMOUSSE *** CALAMARS A LA ROMAINE *** BLEU D'Auvergne *** LIEGEOIS AU CAFE	PATE CROUTE RICHELIEU *** FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE *** FAISSELLE *** GAUFRE AU NUTELLA
LEGUME A	***	***	POLEE RUSTIQUE	BROCOLIS	***
LEGUME B	POMMES PAILLASSON	PETITS POIS	PATES BIO	PUREE	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	CREPE AU FROMAGE *** OMELETTE NATURE *** PETIT MOULE *** SEMOULE AU LAIT	COLESLAW MAISON *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** PETIT SUISSE *** ANANAS AU CAREMEL	SOUPE DE LEGUMES MAISON *** ESCALOPE VIENNOISE ET CITRON *** CAMEMBERT *** TARTE AUX POMMES	SALADE VERTE *** BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	ŒUF MAYONNAISE *** PALETTE A LA DIABLE *** MONT CADI *** TARTELETTE AU CHOCOLAT	MORTADELLE ET CONDIMENTS *** COTE DE PORC IGP AU JUS *** ROQUEFORT *** TRIO DE DESSERTS	WRAP AU JAMBON ET ROQUETTE *** FILET DE POULET SAUCE THYM CITRON *** CANTAL *** CHOU CHANTILLY	SALADE DE PERLES MARINES *** PAUPIETTE DE VEAU LARDE SAUCE PARMESAN *** PAVE D'AFFINOIS *** MOUSSE AU CHOCOLAT	RILLETES DU MANS *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE ECRESSISSES *** PAVE VAL DE SAONE *** TIRAMISU
LEGUME A	POMMES VAPEUR	EPINARDS	FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS	SEMOULE BIO
LEGUME B	HARICOTS BEURRE	POMMES NOISETTES	RIZ BIO BASMATI	PUREE DE CAROTTES	HARICOTS PLATS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	ŒUF DUR MAYONNAISE *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AU JUS *** CANCOILLOTTE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS *** SAUTE DE PORC IGP FRANCHE COMTE *** YAOURT AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** PALERON DE BŒUF COMTOIS *** CANTAL *** MADELEINE	SALADE DE CHOUX ROUGES *** CHILI VEGGIE *** CHANTAILLOU *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE *** CUBES DE COLIN PANE AUX CEREALES *** YAOURT NATURE BIO *** COMPOTE HVE
Menu B	JAMBON BLANC ET CONDIMENTS *** STEACK HACHE COMTOIS AU JUS *** CHEVRE *** TARTELETTE AUX POIRES	TARTELETTE AU FROMAGE *** FILET DE SAUMON AUX AMANDES *** TOMME DU JURA *** FAR BRETON	ROULEAU DE SAUMON MAYONNAISE A L'AIL *** MIGNON DE PORC CREME AVOCAT/CURRY *** MORBIER *** POMMES AU FOUR	ACCRAS DE MORUE *** POEELE DE NOUILLES AU PORC SAUCE SOJA/CACAHUETTES *** ST MORET *** YAOURT A LA GRECQUE	SALADE ARTICHAUTS PARMESAN/TOMATES CONFITES *** CUISSSE DE PINTADE FORESTIERE *** COMTE *** COOKIES
LEGUME A	CHOUX FLEURS	COQUILLETES BIO LOCALES	PUREE DE BUTTERNUTS	***	CAROTTES A LA CREME ET CURRY
LEGUME B	POMMES SAUTEES	JULIENNE DE LEGUMES	RIZ BIO	***	POMMES DE TERRE VAPEUR



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO *** ROUGAIL DE SAUCISSE *** CARRE FRAIS *** FRUIT DE SAISON BIO	PATES EN CROUTE ET CORNICHONS *** FILET DE POULET A LA CREME *** KIRI BIO *** FRUIT DE SAISON HVE	CAROTTES RAPEES *** COQUILLETES BIO AU SAUMON ET A LA CREME *** FROMAGE BL BIO COULIS F ROUGE *** POIRES AU SIROP	SOUPE DE LEGUMES BIO MAISON *** TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE *** CHAVROUX *** LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE VERTE *** NUGGETS DE BLE *** PETIT SUISSE *** BEIGNET FOURRE
Menu B	ROSETTE ET CONDIMENTS *** GNOCCHIS A LA CREME DE POIREAUX ET POULET *** ST MARCELLIN *** CHEESCAKE COULIS CASSIS	COLESLAW *** PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS MOZZARELLA *** TOMME GRISE *** MUFFINS CHOCOLAT	FALAFELS *** CUISSÉ DE CANARD CONFITE DU SUD OUEST *** MIMOLETTE *** PANNA COTTA FRAMBOISES	TERRINE DE CAMPAGNE *** TAJINE AU POULET *** CAMEMBERT *** CREPE AU SUCRE	JAMBON CRU DU HAUT DOUBS *** BURGER STEAK HACHE RACLETTE POTATOES *** EMMENTAL *** TARTE AU CITRON
LEGUME A	***	EPINARDS	***	RIZ BIO	COURGETTES A LA PROVENCALE
LEGUME B	***	***	HARICOTS COCO PERSILLES	***	***