

SEMAINE DU 25 AU 29 MARS 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BÉTTERAVES ROUGES BIO *** ROUGAIL DE SAUCISSE ROUGAIL DE POISSON *** CARRÉ FRAIS *** FRUIT DE SAISON BIO	PÂTÉ EN CROUTE ET CORNICHONS SURIMI *** FILET DE POULET A LA CRÈME FALAFELS *** ÉPINARDS *** KIRI BIO *** FRUIT DE SAISON HVE	CAROTTES RAPÉES *** COQUILLETTES BIO AUX SAUMON ET A LA CRÈME *** FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGES *** POIRE AU SIROP	SOUPE DE LÉGUMES BIO MAISON *** TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE TOMATE FARCIE VEGGIE *** RIZ BIO *** CHAVROUX *** LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE *** NUGGETS DE BLÉ *** COURGETTES A LA PROVENCALE *** PETIT SUISSE *** BEIGNET FOURRÉ

EGALIM

■ VEGETARIEN ■ SANS PORC

PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau 03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr



EGALIM

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 02 AU 05 AVRIL 2024



PRODUCTION LOCALE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	SALADE VERTE *** LASAGNES BOLOGNAISE ORIGINE France LASAGNES VEGGIE *** YAOURT AROMATISÉ BIO *** FRUIT DE SAISON	MACÉDOINE DE LÉGUMES *** SAUTÉ DE POULET BASQUAISE ORIGINE France GALETTE DE LENTILLES *** RIZ BIO *** PAVÉ VAL DE SAONE *** SALADE DE FRUITS	VÉGÉTARIEN CHOUX ROUGES AUX RAISINS SECS ET POMMES *** PÂTES FARCIES AUX 4 FROMAGES *** FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS ROUGES *** SPÉCULOS	SALADE DE LENTILLES BIO LOCALES *** FILET DE POISSON A L'OSEILLE *** POÊLÉE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉEN *** CHÈVRE BUCHETTE *** TARTE AU FLAN MAISON

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau 03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

VEGETARIEN SANS PORC



SEMAINE DU 08 AU 12 AVRIL 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU FRANC COMTOIS RADIS BEURRE *** SAUCISSE DE MONTBÉLLIARD IGP SAUCISSE DE VOLAILLE QUENELLE DE BROCHET *** PURÉE DE PDT *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	VÉGÉTARIEN SALADE DE PÂTES BIO LOCALES *** OMELETTE NATURE *** RATATOUILLE *** COMTÉ AOP *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETÉ AU FROMAGE *** BLANQUETTE DE POULET ORIGINE France BLANQUETTE DE POISSON *** HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE *** VACHE QUI RIT *** POMME CUITE HVE AU CARAMEL ET AU BEURRE SALÉ	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** PAUPIETTE DE POISSON SAUCE AGRUMES *** BLÉ BIO PILAF *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON BIO	BETTERAVES ROUGES BIO *** BŒUF BOURGUIGNON ORIGINE F COMTÉ NUGGETS DE BLÉ *** PETITS POIS CAROTTES *** CAMEMBERT *** ÉCLAIR AU CHOCOLAT

EGALIM



PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau 03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr



SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE GRECQUE *** POULET ROTI ORIGINE France OMELETTE *** POMMES DE TERRE ET NAVETS *** SALADE DE FRUITS *** BISCUIT BIO	SALADE DE CHOUX FLEURS *** SAUTÉ DE PORC IGP F COMTÉ SAUTÉ DE VEAU FILET DE POISSON *** COQUILLETTES BIO LOCALES *** YAOURT A BOIRE *** FRUIT DE SAISON	VÉGÉTARIEN CAROTTES RAPÉES BIO *** CHILI VEGGIE *** RIZ BIO *** TOMME GRISE *** COMPOTE	RILLETTES DU MANS SURIMI *** BOULETTES DE BŒUF BIO F COMTÉ FALAFELS *** COURGETTES SAUTÉES *** CANTAL AOP *** FRUIT DE SAISON	TABOULE MAISON (SEMOULE BIO) *** FILET DE POISSON PANÉ MSC ET CITRON *** ÉPINARDS BÉCHAMEL *** RONDELÉ *** CRUMBLE POIRE AU CHOCOLAT

EGALIM

VEGETARIEN

SANS PORC

PRODUCTION LOCALE



SEMAINE DU 22 AU 26 AVRIL 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE VERTE *** GRATIN DE COQUILLETTES BIO AU JAMBON FUMÉ ET COMTÉ GRATIN DE COQUILLETTES AU COMTÉ *** PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES *** MADELEINE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS *** ESCALOPE DE DINDE AU CURRY ORIGINE France FILET DE POISSON AU CURRY *** POTATOES *** GOUDA *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE PERLES BIO LOCALES *** BŒUF BRAISÉ F COMTE A LA TOMATE GALETTE DE BOULGOUR *** TRIO DE LÉGUMES BIO *** ORTOLAN *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES *** FILET DE POISSON MSC SAUCE AU CITRON *** RIZ BIO VERT *** CANCOILLOTTE IGP *** ANANAS AU SIROP	VÉGÉTARIEN CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE *** PIZZA 3 FROMAGES *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON

EGALIM

VEGETARIEN SANS PORC

PRODUCTION LOCALE