



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 21 AU 24 MAI 2024**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	FERIE	SALADE VERTE *** LASAGNES BOLONAISE *** RONDELE BIO *** COMPOTE HVE	FEUILLETE AU FROMAGE *** ESCALOPE DE DINDE DE France A LA MOUTARDE *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	RADIS REGIONAL ET BEURRE *** SAUTE DE PORC IGP F COMTE AU CURRY *** YAOURT AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE *** QUENELLE NATURE SAUCE FORESTIERE *** COMTE AOP *** MARBRE MAISON
<b>Menu B</b>		BETTERAVES ROUGES *** ESCALOPE VIENNOISE *** PAVE D'AFFINOIS *** ILE FLOTTANTE	CLUB SANDWICH JAMBON ROQUETTE *** CALAMARS A LA ROMAINE *** MAMIROLLE *** CHOU CRAQUELIN VANILLE	TOMATES MOZZARELLA *** BROCHETTE DE POULET *** MUNSTER *** BABA AU RHUM	SALADE DE FEVES AUX PARMESAN *** ROTI DE PORC AU JUS *** CANCOILLOTTE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<b>LEGUME A</b>		***	CHOUX FLEURS PERSILLES	POMMES VAPEUR	CAROTTES VICHY
<b>LEGUME B</b>		POELEE RUSTIQUE	RATATOUILLE	PETITS POIS	PATES BIO



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE PATES AU JAMBON *** BOULETTES DE BŒUF COMTOISES BIO *** MIMOLETTE *** COMPOTE DE POMMES POIRES HVE	NEMS DE LEGUMES *** PORC AU CAMEL IGP FC *** VACHE QUI RIT *** FRUIT DE SAISON	SALADE A LA GRECQUE *** SAUTE DE POULET SAUCE BASILIC *** BRIE *** FLAN NAPPE CAMEL	ŒUF DUR MAYONNAISE *** DHAL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO ET CAROTTES *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANCS *** FILET DE POISSON PANE MSC *** CANCOILLOTTE IGP *** ECLAIR VANILLE
<b>Menu B</b>	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES *** CAPPELLETTIS AUX 4 FROMAGES ET PESTO *** RONDELE *** CREPE A LA CONFITURE	SALADE DE MUSEAU *** FILET MERLU SAUCE VIERGE *** CAMEMBERT *** TRIO DE DESSERTS	CREPE AU FROMAGE *** CHIPOLATAS GRILLEES AU SAVAGNIN *** MORBIER *** TROPEZIENNE	TERRINE FORESTIERE ET CONDIMENTS *** ROSBEEF A L'ECHALOTE *** MAROILLES *** CLAFOUTIS	SALADE DE PERLES AU SURIMI *** ECHINE MARINEE A LA PROVENCALE *** SOCIETE CREME *** SALADE DE FRUITS FRAIS
<b>LEGUME A</b>	LEGUMES COUSCOUS	RIZ BIO CANTONNAIS	RATATOUILLE BOULGOUR BIO	***	HARICOTS VERTS PERSILLEES
<b>LEGUME B</b>	***	CAROTTES AU CURRY	POELEE RUSTIQUE	POMMES PAILLASSON	PATES BIO



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 03 AU 07 JUIN 2024**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	CREPE AU FROMAGE *** FILET DE POULET AU CITRON *** CHANTENEIGE BIO *** FRUIT DE SAISON HVE	SALADE VERTE *** PIZZA LEGUMES DU SOLEIL ET MOZZARELLA *** PETIT SUISSE BIO *** MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE RIZ BIO A LA NICOISE *** FILET DE POISSON A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE *** COMTE AOP *** POMME CUITE HVE	SALADE DE TOMATES *** CHIPOLATAS AUX HERBES GRILLEES B: CHAPUIS SALAISON VILLERS LE L *** FROMAGE BLANC AUX FRAISES *** BISCUIT BIO	RADIS DE REGION ET BEURRE *** DAUBE PROVENCALE (BŒUF COMTOIS ) *** EDAM *** SEMOULE AU LAIT
<b>Menu B</b>	SALADE AUX NOIX ET COMTE *** GRATIN DE FRUITS DE MER *** CANTAL AOP *** CHOU CRAQUELIN VANILLE	SALADE DE PENNES A L'ITALIENNE *** EMINCES DE BŒUF SAUCE SOJA GINGEMBRE *** TARTARE *** PASTEQUE	BACON ET CONDIMENTS *** PALERON DEVEAU CONFIT *** EPOISSES AOP *** PANNA COTTA FRUITS ROUGES	NEMS AUX LEGUMES *** EMINCES DE DINDE A LA MOUTARDE *** BLEU DE GEX *** TIRAMISU	SALADE DE CERVELAS *** ESCALOPE VIENNOISE *** MAMIROLLE *** YAOURT AUX FRUITS
<b>LEGUME A</b>	COURGETTES	***	BROCOLIS	PUREE DE P DE TERRE	PATES BIO DE ME COQUILLETTE (CULT)
<b>LEGUME B</b>	RIZ BASMATI BIO	CHOUX DE BRUXELLES AU LARD	GRATIN DAUPHINOIS	HARICOTS PLATS	COURGETTES A LA TOMATE



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 10 AU 14 JUIN 2024**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ET ANETH *** ROTI DE DINDE FROID SAUCE MAYONNAISE *** KIRI *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES BIO *** ECHINE DE PORC FUMEE FAB : CHAPUIS SALAISON VILLERS LE LAC *** YAOURT AROME BIO *** SALADE DE FRUITS	TABOULE ( SEMOULE BIO ) *** QUENELLE NATURE A LA TOMATE *** CAMEMBERT *** MADELEINE BIO	CAROTTES RAPEES *** PALERON DE BŒUF COMTOIS *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	JAMBON BLANC CORNICHONS *** FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE *** YAOURT A BOIRE *** GATEAU AU CHOCOLAT MAISON
<b>Menu B</b>	FEUILLETE AU FROMAGE *** ECHINE MARINEE AUX 3 POIVRES *** CHEVRE *** MOUSSE AU CHOCOLAT	JAMBON CRU FUME DU HAUT DOUBS *** AIGUILLETTE DE POULET COCO ET CURRY *** FOURME D'AMBERT *** NID D'ABEILLE	MELON *** GNOCCHIS AU POULET ET LEGUMES MEDITERRANEEN *** COMTE AOP *** CREME DESSERT PRALINEE	FROMAGE DE TETE AU VIN DU JURA *** FILET DE POISSON PANE ET CITRONS *** BRIE *** FRAISES CHANTILLY	SALADE DE TOMATES ET FETA *** SAUCISSE DE MORTEAU (maison Chapuis) *** PAVE 3 PROVINCES *** ECLAIR AU CAFE
<b>LEGUME A</b>	SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE (CULT 70)	POTATOES	EPINARDS	RIZ BIO	HARICOTS VERTS
<b>LEGUME B</b>	CAROTTES VICHY	AUBERGINES GRILLEES	***	BRUNOISE DE LEGUMES	ETUVEE DE CHOUX VERT



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN 2024**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE *** ROTI DE PORC IGP FC AU JUS *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON HVE	ACCRAS DE MORUE *** MOUSSAKA AU BŒUF *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE TOMATES OLIVES ET OIGNONS ROUGES *** FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUMES *** PAVE VAL DE SAONE *** COMPOTE HVE	MELON *** CORDON BLEU DE DINDE *** PETIT MOULE *** TARTE AUX ABRICOTS MAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** PENNES A LA BOLOGNAISE VEGGIE EINE BLE, TOMATE, POIVRONS, CAR *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON HVE
<b>Menu B</b>	SALADE COLESLAW *** QUENELLE DE BROCHET A L'ARMORICAINE *** ORTOLAN *** TARTE AU CITRON	JAMBON BLANC ET CONDIMENTS *** CALAMARS A LA ROMAINE *** MONT CADI *** FAR BRETON	AVOCAT MAYONNAISE *** GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON ET COMTE *** ST MARCELIN *** FLAN CAMEL	TARTELETTE AU THON *** COTE DE PORC IGP F C AU JUS PROVENCAL *** MAROILLES *** MOUSSE AU CHOCOLAT	PATE EN CROUTE RICHELIEU ET CONDIMENTS *** BOULETTES DE PORC IGP FRANCHE COMTE AU CURCUMA *** MINI CABRETTE *** TARTTELETTE TATIN
<b>LEGUME A</b>	CHOUX FLEURS	***	SEMOULE BIO	POEELE RUSTIQUE	***
<b>LEGUME B</b>	RIZ BIO	POEELE DE POIVRONS ET TOMATES	***	POMMES DAUPHINE	TOMATE AU COMTE