



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 08 AU 12 JUILLET 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MELON HVE *** DES DE POISSON MSC FACON BLANQUETTE *** ST MORET BIO *** ANANAS AU SIROP	CAROTTES RAPEES *** CHIPOLATAS GRILLEES CHAPUIS SALAISONS VILLERS LE LAO *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON	SALADE A LA GRECQUE *** MACARONIS BIO CHEESE DE ME COQUILLETTE CULT 70 *** YAOURT AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** BOULES DE BŒUF BIO A LA TOMATE *** PAVE 3 PROVINCES *** COMPOTE HVE	SALADE D'EBLY BIO *** PILONS DE POULET GRILLES *** PETIT SUISSE BIO *** BISCUIT ROULE A LA FRAMBOISE
Menu B	RILLETES DU MANS *** BROCHETTE DE POULET ET TOMATES *** EMMENTAL *** ECLAIR	CROQUE MONSIEUR *** PATES FARCIES AU JAMBON CRU ET PESTO *** TOMME GRISE *** CRUMBLE POMME POIRE CHOCOLAT	PIZZA AUX LEGUMES *** ROTI DE DINDE AU CURRY *** ST FELICIEN *** MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE PATES A L'ITALIENNE *** POITRINE GRILLEE MARINEE A LA PROVENCALE *** CANCOILLOTTE A L'AIL *** FORET NOIRE	JAMBON BLANC *** STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE *** BUCHE DU PILAT *** CHOU PISTACHE
LEGUME A	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS	TABOULE (SEMOULE BIO)	***	PUREE	RATATOUILLE
LEGUME B	HARICOTS VERTS PERSILLES	***	AUBERGINES GRILLEES	COURGETTES AUX HERBES	PATES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 15 AU 19 JUILLET 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE PATES AUX POIVRONS DE ME COQUILLETTE CULT 70 *** ROTI DE PORC FROID IGP *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	SAUCISSON A L'AIL *** COURGETTES BOLOGNAISE *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** FILET DE POISSON MEUNIERE MSC *** FROMAGE BLANC *** POIRES AU SIROP	RADIS REGIONAL ET BEURRE *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI *** VACHE QUI RIT BIO *** TROPEZIENNE O	SALADE VERTE *** QUENELLE SAUCE NANTUA *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON
Menu B	SALADE COMTOISE *** FEUILLETE CHEVRE EPINARDS *** MORBIER *** YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE PERLES AU SURIMI ET ŒUFS DE TRUITE *** KNACK COMTOISE (FAB : CHAPUIS SALAISONS) *** CANTAL *** CREME DESSERT PRALINEE	FROMAGE DE TETE AU VIN DU JURA *** EMINCES DE DINDE A LA CREME *** OSSAU IRATY *** FAR BRETON	WRAP JAMBON ROQUETTE *** TOMATES FARCIES *** CHEVRE *** PANNA COTTA PASSION	MACEDOINE DE LEGUMES ET ŒUF DUR *** WINGS DE POULET *** RONDELE *** PAIN PERDU Caramel BEURRE SALE
LEGUME A	SALADE DE HARICOTS VERTS	RIZ BIO	GNOCCHIS	DUO DE CAROTTES	GRATIN DE CHOUX FLEURS
LEGUME B	EPINARDS EN BRANCHES	POMMES SAUTEES AU LARD ET OIGNONS	HARICOTS PLATS	BOULGOUR	PUREE DE CAROTTES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 22 AU 26 JUILLET 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	ACCRA DE MORUE *** ROUGAIL DE SAUCISSE *** YAOURT NATURE *** BANANE	TOMATES MOZZARELLA *** FILET DE POISSON MSC AU PESTO *** COMTE AOP *** COMPOTE HVE	SALADE DE HARICOTS VERTS *** ESCALOPE DE DINDE AU ROMARIN *** PETIT MOULE *** FRUIT DE SAISON	TERRINE DE THON *** TABOULE DE POIS CHICHES LENTILLES BIO CAROTTES ET FETA *** CANCOILLOTTE *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** COURGETTES FARCIES *** ORTOLAN *** TARTE POMMES RHUBARBE
Menu B	MELON ET JAMBON CRU *** CUISSÉ DE POULET ROTI *** BRIE *** PARIS BREST	SALADE DE MUSEAU *** SAUTE DE VEAU TOMATES ET OLIVES *** MAROILLES *** GAUFRE AU SUCRE PERLE	SALADE DE PERLES AU LARD ET FROMAGE *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** MONT CADI *** TARTE AU CHOCOLAT	SALADE A LA GRECQUE *** SAUCISSE DE MORTEAU DE CHAPUIS SALAISONS *** TOMME DE BREBIS *** PANNA COTTA FRUITS ROUGES	SALADE VERTE *** HAMBURGER POULET SAUCE BARBECUE ET POTATOES *** CHAVROUX *** FEUILLETE VANILLE CARAMEL
LEGUME A	RIZ BIO	POMMES VAPEUR	MACARONIS AUX CHAMPIGNONS	***	SEMOULE BIO
LEGUME B	DUO DE CAROTTES	HARICOTS VERTS PERSILLES	COURGETTES POELES	POMMES PAILLASSON	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 29 JUILLET AU 02 AOUT 2024

Bon
appétit!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	PASTEQUE *** FILET DE POISSON PANE MSC ET CITRON *** PETIT SUISSE *** SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU FROMAGE *** ŒUF DUR A LA PROVENCALE *** MIMOLETTE *** RIZ AU LAIT	CAROTTES RAPEES *** SAUTE DE PORC IGP A LA MOUTARDE *** YAOURT A BOIRE *** COMPOTE HVE	TABOULE (SEMOULE BIO) *** ROTI DE DINDE AU CURRY *** PAVE 3 PROVINCES *** FRUIT DE SAISON	RADIS REGIONAUX ET BEURRE *** BŒUF BRAISE COMTOIS *** CAMEMBERT *** LIEGEOIS AU CHOCOLAT
Menu B	CROISSANT JAMBON FROMAGE *** EMINCES DE BŒUF A L'ECHALOTE *** PAVE D'AFFINOIS *** OPERA	FILET DE MAQUEREUX A LA MOUTARDE *** PAUPIETTE DE VEAU LARDEE SAUCE PARMESAN *** MORBIER *** ABRICOTS ROTIS AU THYM ET MIEL CREME ANGLAISE	TERRINE DE CAMPAGNE *** BOULLABAISSE (ROUGET COLIN PDT LEGUMES) *** TOMME DU JURA *** CHEESCAKE EXOTIQUE	NEMS *** POEELE DE NOUILLES AU PORC SAUCE SOJA CACAHUETES *** TARTARE *** TARTE AU CITRON	SALADE COLESLAW *** PATES FARCIES JAMBON CRU SAUCE ROQUEFORT *** MAMIROLLE *** YAOURT A LA GRECQUE
LEGUME A	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	RATATOUILLE	LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE
LEGUME B	PUREE DE CAROTTES	TAGLIATELLES	***	***	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 05 AU 09 AOUT 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MELON *** HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** JAMBON CUIT FUME FROID ET CORNICHONS *** FROMAGE BLANC BIO *** FRUIT DE SAISON	CHOUX BLANCS AUX POMMES *** DAHL DE LENTILLES CORAIL P CHICHES RIZ BIO P DOUCES *** CHEVRE *** POIRE AU CHOCOLAT	GASPACHO *** SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE *** MINI CABRETTE *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE QUINOA AUX POIVRONS ET TOMATES *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** YAOURT AROME *** TROPEZIENNE
Menu B	CERVELAS CORNICHONS *** LANGUE DE BŒUF SAUCE VIGNERONNE *** CHEVRE CENDRÉ *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS	AVOCAT AUX CREVETTES *** AIGUILLETTE DE POISSON PANE AUX CEREALES *** COMTE *** TIRAMISU	SALADE DE TOMATES PASTEQUE ET FETA *** PENNES AU POULET PESTO ET TOMATES MARINEES *** FAISSELLE *** TARTELETTE TATIN	NEMS AU POULET *** ROTI DE PORC AU JUS *** ST MARCELLIN *** BROWNIES CREME ANGLAISE	PAMPLEMOUSSE *** PIZZA JAMBON POIVRONS CHAMPIGNONS MOZZA *** EDAM *** SALADE DE FRUITS FRAIS
LEGUME A	POEELE RUSTIQUE	SALADE DE PDT TOMATE ECHALOTES ŒUF	***	***	DUO DE CAROTTES
LEGUME B	PUREE	RATATOUILLE	***	PETITS POIS	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 12 AU 16 AOUT 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE RIZ BIO A LA NICOISE *** CHIPOLATAS A LA PROVENCALE (MAISON CHAPUIS) *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** SPECULOS	PATE CROUTE CONDIMENTS *** COUSCOUS GARNI *** OSSAU IRATY AOP *** FRUIT DE SAISON	TOMATE MOZZARELLA *** GRATIN DE COQUILLETES BIO DE ME COQUILLETTE AU SAUMON *** EDAM *** COMPOTE HVE	FERIE	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE *** CORDON BLEU DE DINDE *** CARRE FRAIS BIO *** BROWNIES 0
Menu B	ACCRAS DE MORUE *** ROSBEEF A L'ECHALOTE *** MORBIER *** CREME A LA PISTACHE	TERRINE DE CAMPAGNE FORESTIERE *** POISSON PANE ET CITRON *** MAMIROLLE *** TARTE AUX POMMES	FEUILLETE AU COMTE *** COTE DE PORC IGP F COMTE A LA MOUTARDE *** BLEU DE GEX *** FLAN CARMEL		CREVETTES SAUCE MAYONNAISE *** FILET DE POISSON AU PESTO *** CAMEMBERT *** NID D'ABEILLE
LEGUME A	RATATOUILLE	***	***		HARICOTS PLATS
LEGUME B	POMMES PAILLASSON	POEELE DE POIVRONS A LA TOMATE	HARICOTS BEURRE		JULIENNE DE LEGUMES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 19 AU 23 AOUT 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CREPE AU FROMAGE *** COURGETTES A LA BOLOGNAISE *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON HVE	MELON *** PAELLA FRUITS DE MER ET POULET *** BRIE *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** ROTI DE VEAU AU JUS *** CHANTAILLOU *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** GALETTE DE LENTILLES *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	RADIS REGIONAL HVE ET BEURRE *** ROTI DE PORC FROID IGP FC SAUCE BURGER *** KIRI *** TARTE AU CITRON
Menu B	GASPACHO TOMATES PASTèque CITRON VERT *** BROCHETTE DE POULET ROTIE SAUCE AUX HERBES FROIDE *** ROUY *** ECLAIR VANILLE	JAMBON CRU FUME DU HT DOUBS *** FILETS DE MAQUEREUX AUX POIVRONS *** MORBIER *** TROPEZIENNE	SARDINES A L'HUILE *** TOMATE FARCIE *** EPOISSES *** PECHE ROTIE SIROP VERVEINE VANILLE	TARTELETTE FEUILLETEE COURGETTES TOMATES CHEVRE *** FUSILLIS AU PESTO ET JAMBON *** ORTOLAN *** PARIS BREST	PATE EN CROUTE RICHELIEU *** RISOTTO DE COURGETTES JAMBON CRU ET PARMESAN *** PAVE D'AFFINOIS *** GATEAU BASQUE
LEGUME A	***	RIZ BIO	CAROTTES ET PDT BIO	BOULGOUR BIO	SALADE DE HARICOTS V TOMATES ECHALOTE
LEGUME B	POTATOES	TOMATES PROVENCALES	SEMOULE BIO	***	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 26 AU 30 AOUT 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE VERTE *** LASAGNES BOLOGNAISE *** YAOURT *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE PERLES BIO DE ME COQUILLETTE *** TORTILLA *** CHEVRE *** SALADE DE FRUITS A LA FLEUR D'ORANGER	PASTEQUE *** ECHINE FUMEE MAISON CHAPUIS *** FROMAGE BLANC BIO *** COMPOTE HVE	NEMS DE LEGUMES *** SAUTE DE POULET A LA CITRONELLE *** CAMEMBERT *** ANANAS FRAIS	TOMATE BASILIC FETA *** TERRINE DE POISSON MAYONNAISE AU CITRON *** CANCOILLOTE IGP *** CREME DESSERT A LA VANILLE
Menu B	SALADE COLESLAW *** CORDON BLEU DE DINDE *** CANTAL *** YAOURT AUX FRUITS	CLAFOUTIS CHEVRE ET POIVRONS *** COTE DE PORC IGP F COMTE AU JUS *** PAVE 3 PROVINCES *** TARTELETTE AU CHOCOLAT	JAMBON CRU *** DES DE POISSON A LA BASQUAISE *** FOURME D'AMBERT *** MADELEINE SAUCE CHOCOLAT	WRAP JAMBON ROQUETTE *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE CRUSTACES CITRON VERT *** LIVAROT *** CHOU CHOCOLAT	TABOULE DE PETITS EPEAUTRES *** RISOTTO AU POULET COURGETTES ET COMTE *** CHAVROUX *** BABA AU RHUM ET CHANTILLY
LEGUME A	***	EPINARDS BECHAMEL	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	POEELE ASIATIQUE	TABOULE MAISON (SEMOULE BIO)
LEGUME B	RATATOUILLE	POMMES SAUTEES	POLENTA AUX OLIVES ET TOMATES ROTIES	CHOUX FLEURS	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 02 AU 06 SEPTEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CONCOMBRES FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE *** AIGUILLETES DE POULET PANE *** ORTOLAN *** COMPOTE HVE	MACEDOINE DE LEGUMES *** CHIPOLATAS GRILLEES DE MAISON CHAPUIS *** PETIT SUISSÉ AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	MELON *** PATES FARCIES AU FROMAGE *** MAMIROLLE *** POMME CUITE	SALADE COLESLAW *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE BIO *** FILET DE POISSON MSC AUX AGRUMES *** YAOURT NATURE *** GATEAU AU YAOURT MAISON
Menu B	ŒUF DUR MAYONNAISE AUX HERBES *** POELEE DE NOUILLES AU PORC SESAME GINGEMBRE *** BRIE *** LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE MUSEAU *** BAVETTE GRILLEE SAUCE BEARNAISE *** EPOISSES *** FRAMBOISIER	JAMBON PERSILLE *** ECHINE MARINEE A L'AIOLI GRILLEE *** MORBIER *** SOUPE DE FRUITS EXOTIQUES	CLUB SANDWICH BŒUF MOUTARDE ROQUETTE *** AIGUILLETES DE POULET THYM CITRON *** CANCOILLOTTE *** CROQUANT AU CHOCOLAT	SALADE AUX NOIX *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** CARRE FRAIS *** CLAFOUTIS
LEGUME A	PETITS POIS CAROTTES	PUREE DE PDT	***	RIZ BIO	CAROTTES VICHY
LEGUME B	***	HARICOTS VERTS	POELEE DE COURGETTES ET POIVRONS	POELEE DU MARCHE	GALETTE DE PDT



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE MEXICAINE (H ROUGES MAIS TOMATE POIVRONS) *** SAUTE DE PORC IGP FC AUX OLIVES *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON HVE	TERRINE DE CAMPAGNE *** BOULETTES DE BŒUF BIO *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON BIO	TOMATES MOZZARELLA *** FILET DE POISSON PANE MSC *** YAOURT *** COMPOTE HVE	SALADE DE CHOUX ROUGE *** POULET BASQUAISE *** PAVE VAL DE SAONE *** CLAFOUTIS AUX CERISES	BETTERAVES ROUGES BIO *** QUENELLE NATURE GRATINEE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	JESUS DE MORTEAU *** FILET DE POISSON CREME D'AGRUMES *** MORBIER *** GATEAU AUX POMMES	SALADE DE MELON A LA MENTHE *** PATES FARCIES AUBERGINES TOMATES SECHEES *** MIMOLETTE *** TARTELETTE AU CITRON	CREPE AUX CHAMPIGNONS *** CUISSÉ DE POULET ROTI *** BLEU DE BRESSE *** ENTREMET VANILLE PRALINE	TABOULE *** FILET DE TRUITE DU JURA AUX AMANDES *** CHEVRE CENDRÉ *** YAOURT A LA GRECQUE	CREVETTES GUACAMOLE CREMEUX *** SAUCISSE FUMEE AU COMTE *** FAISSELLE *** TARTELETTE AUX POMMES
LEGUME A	TRIO DE LEGUMES BIO	GNOCCHIS A LA RATATOUILLE	PUREE DE CAROTTES	POMMES PAILLASSON	CHOUX FLEURS
LEGUME B	RIZ PILAF	***	POMMES NOISETTES	CAROTTES A LA CREME	PUREE DE PDT