

SEMAINE DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE POIS CHICHES THON CORNICHONS ECHALOTES ET TOMATES *** ESCALOPE VIENNOISE ET CITRON POISSON PANE *** PRINTANIERE DE LEGUMES *** FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES *** PALET BRETON BIO	PATE EN CROUTE ŒUF DUR *** BOULETTES DE BŒUF ORIGINE France BIO FALAFELS *** RATATOUILLE BOULGOUR BIO *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANCS *** FILET DE POISSON MSC SAUCE MOUTARDE *** PUREE DE PDT BIO *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** SALADE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS *** TOMATE FARCIE TOMATE FARCIE VEGGIE *** RIZ BIO *** PAVE VAL DE SAONE *** GATEAU AU CITRON MAISON	VEGETARIEN BETTERAVES ROUGES BIO *** QUENELLE SAUCE NANTUA *** CHOUX FLEURS *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON BIO

EGALIM







SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024



LA SEMAINE DU GOÛT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
TABOULÉ MAISON (SEMOULE BIO) *** POT AU FEU (BŒUF COMTOIS) POT AU FEU DE POISSON *** YAOURT AROMATISÉ *** FRUIT DE SAISON BIO	MENU MONOCHROME SALADE DE CHOUX BLANC *** FILET DE POISSON MSC SAUCE CRÈME *** RIZ BIO *** CHÈVRE *** BANANE	POTAGE (POTIRON CHAMPIGNONS NOISETTES) *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France SAUCE CHORIZO BOULETTES DE LENTILLES *** BOULGOUR BIO AUX POIVRONS *** VACHE QUI RIT BIO *** SALADE D'AGRUMES ET CANNELLE	VÉGÉTARIEN CEUF DUR MAYONNAISE AUX HERBES *** GRATIN DE COURGETTES ET PÂTES DE POIS CHICHES HVE *** EMMENTAL RAPE *** FRUIT DE SAISON BIO	CAROTTES RAPÉES BIO ORANGE ET SESAME *** JAMBON FUMÉ SAUCE ÉCHALOTE ESTRAGON FILET DE POISSON *** BROCOLIS *** FRIPONS *** BROWNIES CHOCOLAT BLANC FRAMBOISES









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



EGALIM

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024



PRODUCTION LOCALE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MACÉDOINE DE LÉGUMES *** TAGLIATELLES AU SAUMON *** YAOURT A BOIRE *** FRUIT DE SAISON	VÉGÉTARIEN SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE *** TORTILLA *** ÉPINARDS *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	CÉLERI RÉMOULADE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP QUENELLE NATURE *** PÂTES BIO DE ME COQUILLETTE *** PETIT SUISSE BIO *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETÉ AU FROMAGE *** SAUTÉ DE POULET DE France AUX OLIVES GALETTE DE BOULGOUR *** RATATOUILLE *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON HVE	SALADE VERTE *** SAUTÉ DE BŒUF COMTOIS FILET DE POISSON *** SEMOULE BIO *** COMTÉ AOP *** MOUSSE AU CHOCOLAT

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

VEGETARIEN SANS PORC



SEMAINE DU 28 AU 31 OCTOBRE 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE CHOUX ROUGES *** ESCALOPE DE DINDE DE France A LA MOUTARDE OMELETTE *** RIZ BIO CAROTTES *** CHAVROUX *** COMPOTE HVE	POTAGE BIO *** SAUTÉ DE PORC IGP F COMTÉ AU CURRY DÉS DE POISSON AU CURRY *** GNOCCHIS *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON	VÉGÉTARIEN PAMPLEMOUSSE SALADE VERTE *** TARTE AU FROMAGE MAISON *** LIÉGEOIS VANILLE *** POIRE AU CHOCOLAT	LES ŒUFS DE LA TERREUR *** PARMENTIER DE BŒUF BIO BUTTERNUTS BRANDADE DE POISSON BUTTERNUTS *** FROMAGE D'HALLOWEEN *** FRUIT DE SAISON ***	FÉRIÉ









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



SEMAINE DU 04 AU 08 NOVEMBRE 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE VERTE *** LASAGNES BOLOGNAISE ORIGINE France LASAGNES VEGGIE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE *** FILET DE POULET DE France AU COMTE GALETTE DE LENTILLES *** HARICOTS VERTS *** CANCOILLOTTE AOP *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPÉES *** FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE *** RIZ BIO *** FROMAGE BLANC *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** CHOUCROUTE GARNIE (ÉCHINE KNACK COMTOISE MONTBELLIARDE IGP DE LA MAISON CHAPUIS) CHOUCROUTE DE LA MER *** PAVÉ VAL DE SAONE *** TARTE AUX POIRES	VÉGÉTARIEN POTAGE *** NUGGETS DE BLE *** PÔELÉE RUSTIQUE *** CHÈVRE *** FRUIT DE SAISON HVE

EGALIM

■ VEGETARIEN ■ SANS PORC

PRODUCTION LOCALE