



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon  
appétit!*

## SEMAINE DU 24 AU 28 FEVRIER 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE RIZ BIO *** ROTI DE PORC IGP F COMTE AU COMTE *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE (MAISON CHAPUIS) *** EMINCES DE BŒUF DE France AU JUS *** CANTAL AOP *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO *** ESCALOPE VIENNOISE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** COMPOTE HVE	SALADE VERTE *** FILET DE POISSON MSC MEUNIERE *** TARTARE *** BROWNIES	POTAGE MAISON *** ŒUF DUR EPINARDS BECHAMEL *** CANCOILLOTTE AOP *** FRUIT DE SAISON
<b>Menu B</b>	ASPIC JAMBON ŒUF DUR *** BOUCHEES A LA REINE *** ST PAULIN *** POMME CUITE AUX FRUITS SECS ET EPICES	ASPERGES MIMOSA *** FEUILLETE CHEVRE EPINARDS *** BLEU DE GEX *** ENTREMET CHOCOLAT PRALINE CARAMEL	CAMEMBERT PANE *** CERVELAS A L'ALSACIENNE *** MAMIROLLE *** TARTE AU CITRON MERINGUEE	SALADE DE FRUITS DE MER AUX ECHALOTES *** GRATIN DE COQUILLETES JAMBON FUME MORILLES COMTE *** MORBIER *** YAOURT A LA GRECQUE	SALADE COMTOISE *** BURGER POULET BACON SAUCE BARBECUE POTATOES *** FROMAGE BL DE CAMPAGNE *** GAUFRES AU SUCRE
<b>LEGUME A</b>	HARICOTS VERTS PERSILLES	PETITS POIS CAROTTES	POMMES PAILLASSON	POEELE DE LEGUMES	***
<b>LEGUME B</b>	RIZ PILAF	EPINARDS EN BRANCHE	GRATIN DE CHOUX FLEURS	***	***



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon  
appétit!*

## SEMAINE DU 03 AU 07 MARS 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE BLE BIO (COMME UN TABOULE) *** PARMENTIER DE BUTTERNUTS (BŒUF BIO DE France) *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE *** FILET DE POISSON MSC A L'OSEILLE *** OSSAU IRATY AOP *** COMPOTE HVE	ŒUF MAYONNAISE *** FALAFELS *** BRIE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS AUX HERBES *** FILET DE POULET DE France AU PESTO *** CREME PISTACHE MAISON *** KIWI	CELERI REMOULADE BIO *** PALETTE A LA DIABLE *** CANTAL AOP *** TARTE AUX POMMES
<b>Menu B</b>	SOUPE DE POISSON *** COTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS *** BOURSIN *** CAKE CITRON PAVOT	MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENTS *** POULET SAUCE MONT D'OR *** GOUDA *** TRIO DE DESSERTS	POIREAUX VINAIGRETTE *** PAPILLOTTE SAUMON AUX PETITS LEGUMES *** LIVAROT *** COOKIES	MACEDOINE DE LEGUMES *** ROTI DE VEAU SAUCE MOUTARDE *** PAVE TROIS PROVINCES *** YAOURT A LA GRECQUE	JAMBON CRU ET CONDIMENTS *** RAVIOLES *** CHAVROUX *** MOUSSE AU CHOCOLAT
<b>LEGUME A</b>	***	RIZ  BIO	EPINARDS  BECHAMEL	BROCOLIS  PETITS POIS	DUO DE  CAROTTES
<b>LEGUME B</b>	HARICOTS VERTS  A LA TOMATE	CHOUX  FLEURS	***	PUREE	***



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon  
appétit!*

## SEMAINE DU 10 AU 14 MARS 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE VERTE *** LASAGNES BOLOGNAISE *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON	CREPE EMMENTAL *** TORTILLA *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANCS BIO *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP MAISON CHAPUIS *** PETIT SUISSE BIO *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** CORDON BLEU DE DINDE *** VACHE QUI RIT BIO *** BEIGNET DE CARNAVAL MAISON	CAROTTES RAPEES BIO AU SESAME NOIR *** DES DE COLIN SAUCE CITRON ANETH *** EDAM *** CREME DESSERT CHOCOLAT
<b>Menu B</b>	FEUILLETE AU COMTE *** SAUCISSE DE MORTEAU *** CANCOILLOTTE *** BROWNIES CREME ANGLAISE	PAMPLEMOUSSE *** BURGER BŒUF RACLETTE BACON POTATOES *** FAISSELLE *** CHEESECAKE COULIS PASSION	PIZZA POULET AUX CHAMPIGNONS *** GNOCCHIS /CREVETTES CAROTTES/CREME DE CRUSTACES *** MAROILLES *** ENTREMET POIRE CAMEL	CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON MEUNIERE *** CARRE FRAIS *** CREME DESSERT PRALINEE	SARDINES A L'HUILE *** SAUTE DE SANGLIER AU CASSIS DE BOURGOGNE *** MORBIER *** BRIOCHE PERDUE SAUCE CAMEL
<b>LEGUME A</b>	***	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME	LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE A LA DIJONNAISE	RATATOUILLE	PATES BIO DE ME COQUILLETTE
<b>LEGUME B</b>	POMMES PAILLASSON	***	***	POMMES VAPEUR	PUREE DE PANAIS



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	RADIS BEURRE *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI AU JUS AU PAPRIKA *** CHEVRE BIO *** COMPOTE HVE	MACEDOINE DE LEGUMES *** SAUTE DE PORC IGP F COMTE AUX OLIVES *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA CREME *** DUO DE GNOCCHIS BIO ET GNOCCHETTIS AUX CHAMPIGNONS *** MORBIER *** ANANAS CAMELISE A LA VANILLE	SALADE DE CHOUX FLEURS *** PALERON COMTOIS AU JUS *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	TABOULE (SEMOULE BIO) *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** FROMAGE BLANC *** MARBRE MAISON
<b>Menu B</b>	JAMBON PERSILLE *** PARMENTIER DE CANARD AUX CHAMPIGNONS ET ECHALOTES *** TOMME CATALANE *** FINANCIER CREME CITRON FRAMBOISES	ROSETTE ET CONDIMENTS *** FILET DE CABILLAUD SAUCE VIERGE *** CANTAL AOP *** PAVLOVA AUX POIRES	RILLETES DE THON *** ANDOUILLETTE AUX OIGNONS *** BRILLAT SAVARIN *** CREME BRULEE	QUICHE LORRAINE *** SAUMON AUX AMANDES *** CANCOILLOTTE A L'AIL *** CHOUX A LA PISTACHE	SALADE DE CREVETTES ET PAMPLEMOUSSE *** TAJINE DE POULET OLIVES ET CITRON CONFIT *** PAVE D'AFFINOIS *** MOUSSE DE CHOCOLAT PRALINE
<b>LEGUME A</b>	POEELE  RUSTIQUE	PATES BIO DE  ME COQUILLETTE	***	POMMES  PERSILLEES	DUO DE HARICOTS
<b>LEGUME B</b>	***	JULIENNE  DE LEGUMES	POMMES  SAUTEES	POEELE DE POIVRONS  TOMATE EPICES	***



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE *** JAMBON DU HAUT DOUBS SAUCE ECHALOTE *** MORBIER *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF BIO DE France SEMOULE BIO *** CANCOILLOTTE IGP *** SALADE D'ORANGES	SALADE DE CHOUX ROUGES BIO *** PATES BIO AU THON ET TOMATES *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** COMPOTE HVE	CERVELAS CORNICHONS *** ROTI DE DINDE CREME DE CHAMPIGNONS *** KIRI BIO *** TARTE AU FLAN MAISON	BETTERAVES ROUGES BIO *** QUENELLE SAUCE AU FROMAGE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON
<b>Menu B</b>	DUO DE CHARCUTERIES *** FILET DE POULET SAUCE ECRESSISSES *** BRIE *** TARTE AU FLAN COCO	TERRINE ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON SAUCE VANILLE *** GOUDA AU CUMIN *** TARTELETTE CITRON MERINGUEE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS *** JOUE DE BŒUF VIGNERONNE *** ST MARCELIN *** SABLE BRETON MASCARPONE/ FRUITS FRAIS	SALADE AUX NOIX *** TRUITE ENTIERE AUX AMANDES *** EPOISSES *** TIRAMISU	QUICHE POULET CURRY *** SAUCISSE DE MONTBELIARD *** CHEVRE *** POIRE AU CHOCOLAT ET NOISETTES
<b>LEGUME A</b>	TRIO DE CHOUX ET CAROTTES BIO	***	***	COURGETTES PERSILLEES	EPINARDS BECHAMEL
<b>LEGUME B</b>	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE BIO AUX CHAMPIGNONS ET BUTTERNUT	POLENTA GRILLEE	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE