



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>RADIS <b>BEURRE BIO</b> ***</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE France JUS AU PAPRIKA <b>FALAFELS BIO</b> ***</p> <p>POELÉE RUSTIQUE ***</p> <p><b>CHÈVRE BIO</b> ***</p> <p><b>COMPOTE HVE</b></p>	<p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> ***</p> <p><b>SAUTÉ DE PORC IGP F COMTÉ</b> AUX OLIVES <b>DES DE COLIN A LA CREME</b> ***</p> <p><b>PATES BIO DE ME COQUILLETTE</b> ***</p> <p>YAOURT ARÔME ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>CONCOMBRES A LA CREME ***</p> <p>DUO DE <b>GNOCCHIS BIO</b> ET GNOCCHETTIS AUX CHAMPIGNONS ET A LA CRÈME ***</p> <p>ÉMMENTAL RAPÉ ***</p> <p>ANANAS CARAMÉLISÉ A LA VANILLE</p>	<p>SALADE DE CHOUX FLEURS ***</p> <p><b>PALERON COMTOIS</b> AU JUS <b>GALETTE DE BOULGOUR</b> ***</p> <p><b>POMMES PERSILLÉES</b> ***</p> <p>PAVE VAL DE SAONE ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>TABOULÉ <b>(SEMOULE BIO)</b> ***</p> <p><b>FILET DE POISSON MSC</b> A L'ARMORICAINE ***</p> <p><b>DUO DE HARICOTS</b> ***</p> <p><b>FROMAGE BLANC BIO</b> ***</p> <p>MARBRÉ MAISON</p>

■ **PRODUITS LABELLISÉS OU BIO**
■ **VÉGÉTARIEN**
■ **SANS PORC**
■ **PRODUCTION LOCALE**

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur [www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 24 AU 28 MARS 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE</b> ***</p> <p><b>JAMBON DU HAUT DOUBS</b> SAUCE ECHALOTE <b>CROQUE FROMAGE</b> ***</p> <p><b>TRIO DE CHOUX ET CAROTTES BIO</b> ***</p> <p>YAOURT A BOIRE A LA FRAISE ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>MENU ORIENTAL</b></p> <p>SALADE VERTE ***</p> <p>COUSCOUS <b>BOULETTES DE BŒUF DE France BIO ET SEMOULE BIO FALAFELS</b> ***</p> <p><b>CANCOILLOTTE IGP</b> ***</p> <p>SALADE D'ORANGES</p>	<p><b>SALADE DE CHOUX ROUGES BIO</b> ***</p> <p><b>PÂTES BIO</b> AU THON ET TOMATES ***</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS ***</p> <p><b>COMPOTE HVE</b></p>	<p>CERVELAS CORNICHONS <b>TERRINE DE POISSON</b> ***</p> <p>ROTI DE DINDE A LA CREME DE CHAMPIGNONS ORIGINE FRANCE <b>GALETTE DE BOULGOUR</b> ***</p> <p>COURGETTES PERSILLÉES ***</p> <p>TARTE AU FLAN MAISON <b>(LAIT BIO)</b></p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>BETTERAVES ROUGES BIO</b> ***</p> <p>QUENELLE SAUCE AU FROMAGE ***</p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b> ***</p> <p><b>COMTÉ AOP</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **VÉGÉTARIEN**
■ **SANS PORC**
■ **PRODUCTION LOCALE**

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

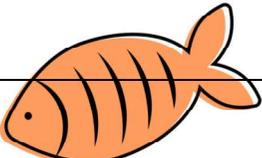
Retrouvez vos menus ligne sur [www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>SALADE DE RIZ BIO</b> AUX OEUFS ***</p> <p>COURGETTES BOLOGNAISE <b>(BŒUF BIO)</b> <b>COURGETTES VEGGIE</b> ***</p> <p><b>YAOURT NATURE</b> <b>BIO</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	 <p>CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ***</p> <p><b>POISSON PANÉ MSC</b> ET CITRON ***</p> <p>POMMES PAILLASSON ***</p> <p><b>OSSAU IRATY IGP</b> ***</p> <p><b>COMPOTE BIO</b></p>	<p><b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b> ***</p> <p>AIGUILLETES DE POULET AU JUS ORIGINE FRANCE <b>NUGGETS DE BLÉ</b> ***</p> <p>PETITS POIS CAROTTES ***</p> <p><b>KIRI BIO</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE ***</p> <p>DAHL DE LENTILLES CORAIL, <b>POIS CHICHE BIO</b>, <b>CAROTTES</b> AU CURRY ET LAIT DE COCO ***</p> <p><b>EPINARDS A LA CREME</b> ***</p> <p><b>TOMME NOIRE DES PYRENNES IGP</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES BIO</b> ***</p> <p><b>ROTI DE PORC IGP F COMTÉ</b> <b>ROULEAU DE SAUMON</b> ***</p> <p>BROCOLIS ***</p> <p>CAMEMBERT ***</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **VÉGÉTARIEN**
■ **SANS PORC**
■ **PRODUCTION LOCALE**

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur [www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 07 AU 11 AVRIL 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> ***</p> <p>TAGLIATELLES AU <b>SAUMON MSC</b> ***</p> <p><b>FROMAGE BLANC BIO</b> A LA CONFITURE ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b> ***</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ***</p> <p><b>CAROTTES A LA CRÈME</b> ***</p> <p><b>COMTÉ AOP</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON BISCUIT BIO</b></p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE ***</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATE <i>ORIGINE FRANCE</i> <b>GALETTE DE TOFU</b> ***</p> <p>RATATOUILLE ***</p> <p>PAVÉ VAL DE SAONE ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>SALADE VERTE ***</p> <p><b>SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP</b> <b>SAUCISSE VEGGIE</b> ***</p> <p><b>LENTILLES BIO DE MME</b> <b>COQUILLETES A LA DIJONNAISE</b> ***</p> <p>YAOURT AROME ***</p> <p><b>COMPOTE BIO</b></p>	<p><b>SALADE DE CHOUX BLANCS BIO</b> AUX POMMES ***</p> <p><b>SAUTÉ DE BŒUF COMTOIS</b> AUX POIVRONS ET PAPIKA FUME</p> <p><b>FILET DE POISSON</b> ***</p> <p><b>SEMOULE BIO</b> ***</p> <p><b>CHÈVRE BIO</b> ***</p> <p>FLAN CARAMEL MAISON</p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **VÉGÉTARIEN**
■ **SANS PORC**
■ **PRODUCTION LOCALE**

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur [www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 14 AU 18 AVRIL 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>RADIS BEURRE BIO ***</p> <p>POULET FERMIER ROTI AU JUS OMELETTE ***</p> <p>POELÉE RUSTIQUE ***</p> <p>CANCOILLOTTE IGP ***</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO ***</p> <p>BOULETTES DE PORC COMTOIS IGP FALAFELS ***</p> <p>PÂTES BIO ***</p> <p>PETIT SUISSE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>CONCOMBRES A LA CIBOULETTE ***</p> <p>CHILI CON VEGGIE ***</p> <p>EMMENTAL BIO ***</p> <p>POMME CUITE A LA CANELLE</p>	<p>TABOULÉ DE CHOU FLEURS ***</p> <p>PALERON CONFIT COMTOIS GALETTE BOULGOUR ***</p> <p>RIZ BIO ***</p> <p>BOURSIN ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	 <p>CEUF DUR MAYONNAISE ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE ÉCREVISSE YUZU ***</p> <p>FLAGEOLETS CAROTTES ***</p> <p>FROMAGE BLANC BIO ***</p> <p>MARBRE MAISON ***</p> <p>LAPIN CHOCOLAT</p>

■ PRODUITS LABELLISÉS OU BIO
 ■ VÉGÉTARIEN
 ■ SANS PORC
 ■ PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur [www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 22 AU 25 AVRIL 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>SALADE VERTE ***</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE <b>LASAGNES AUX LÉGUMES</b> ***</p> <p><b>CHÈVRE BIO</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES BIO</b> ***</p> <p><b>FILET DE POISSON MSC</b> SAUCE AGRUMES ***</p> <p><b>RIZ BIO</b> ***</p> <p>YAOURT A BOIRE ***</p> <p><b>COMPOTE BIO</b></p>	<p><b>JAMBON CUIT</b> <b>DU HAUT DOUBS</b> <b>TERRINE DE POISSON</b> ***</p> <p>FILET DE POULET AU PARMESAN ORIGINE FRANCE <b>NUGGETS DE BLÉ</b> ***</p> <p><b>HARICOTS VERTS</b> <b>PERSILLÉS</b> ***</p> <p><b>BRIE BIO</b> ***</p> <p>TARTE AU FLAN A LA PISTACHE MAISON</p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p><b>SALADE DE CHOUX</b> <b>ROUGES</b> ***</p> <p>QUENELLE SAUCE BECHEMEL ***</p> <p><b>CHOUX FLEURS</b> ***</p> <p><b>GRANA PADANO RAPEE AOP</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **VÉGÉTARIEN**
■ **SANS PORC**
■ **PRODUCTION LOCALE**

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur [www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)