



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 14 AU 18 AVRIL 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	RADIS BEURRE BIO *** POULET FERMIER ROTI AU JUS *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE BIO	BETTERAVES ROUGES BIO *** BOULETTES DE PORC COMTOIS IGP *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE *** CHILI CON VEGGIE *** EMMENTAL BIO *** POMME A La CANNELLE	TABOULE DE CHOUX FLEURS *** PALERON CONFIT COMTOIS *** BOURSIN *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE ECREVISSES YUZU *** FROMAGE BLANC BIO *** MARBRE MAISON
Menu B	SALADE VERTE *** COUSCOUS GARNI BŒUF AGNEAU POULET MERGUEZ *** TARTARE *** ROULE CHOCOLAT NOISETTES	RILLETES DU MANS *** FILET DE TRUITE AUX AMANDES *** TOMME DU JURA *** NID D'ABEILLE	FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES *** COTE DE PORC GRILLEE AU JUS *** MORBIER *** QUATRE QUART CREME MASCARPONE CITRON	CREVETTES MAYONNAISE *** CHIPOLATAS AU SAVAGNIN MAISON CHAPUIS *** GOUDA *** GAUFRE AU NUTELLA	SALADE DE CHOUX AU JAMBON ET COMTE *** GRIGNETTE DE POULET A LA MEXICAINE *** COMTE *** LIEGEOIS CHOCOLAT
LEGUME A	POEELE RUSTIQUE	PATES BIO	***	RIZ BIO	FLAGEOLETS CAROTTES
LEGUME B	***	JULIENNE DE LEGUMES	POMMES ROSTIS	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	POMMES SAUTEES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 22 AU 25 AVRIL 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	FERIE	SALADE VERTE *** LASAGNES BOLOGNAISE *** CHEVRE BIO *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO *** FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUMES *** FOURME D'AMBERT *** COMPOTE BIO	JAMBON CUIT DU HAUT DOUBS *** FILET DE POULET DE France AU PARMESAN *** BRIE BIO *** TARTE AU FLAN PISTACHE MAISON	SALADE DE CHOUX ROUGES *** QUENELLE SAUCE BECHAMEL *** MAROILLES *** FRUIT DE SAISON
Menu B		TABOULE *** CORDON BLEU DE DINDE *** CARRE FRAIS *** BEIGNET FOURRE CHOCOLAT	TARTELETTE AU THON ET TOMATE *** CUISSE DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS *** PTIT BASQUE *** TROPEZIENNE	TERRINE DE POISSON *** ENDIVE AU JAMBON GRATINEE *** CANTAL *** PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES	PAMPLEMOUSSE *** HOT DOG ET POTATOES *** EDAM *** ENTREMET CHOCOLAT CROUSTILLANT
LEGUME A		***	RIZ BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES	CHOUX FLEURS
LEGUME B		RATATOUILLE	CAROTTES A LA CREME	***	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 02 MAI 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE PATES BIO DE MME COQUILLETES *** BŒUF BOURGUIGNON COMTOIS *** YAOURT AROMATISE *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO *** FILET DE COLIN MSC SAUCE AU PESTO *** COMTE AOP *** COMPOTE POMME PECHE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS *** HAUT DE CUISSE DE POULET AU CURRY *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	FERIE	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** SAUTE DE PORC IGP F-C A LA TOMATE *** VACHE QUI RIT *** GATEAU CHOCOLAT MAISON
Menu B	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS *** TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE *** PAVE D'AFFINOIS *** DONUTS CHOCOLAT	FEUILLETE FROMAGE *** JOUE DE PORC CONFITE JUS A L'AIL DES OURS *** MORBIER *** RIZ AU LAIT CAMEL BEURRE SALE	BETTERAVES ROUGES AU CHEVRE *** ANDOUILLETTE GRILLEE SAUCE MOUTARDE *** SOCIETE CREME *** SALADE DE FRUITS FRAIS A LA MENTHE		CREVETTES MAYONNAISE *** TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE *** MIMOLETTE *** SALADE DE FRUITS FRAIS A LA MENTHE
LEGUME A	COURGETTES SAUTEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	GNOCCHIS BIO A LA PROVENCALE		CAROTTES BRAISEES
LEGUME B	RIZ BASMATI	HARICOTS VERTS SAUTES AUX OIGNONS	POEELE RUSTIQUE		CEREALES GOURMANDES AUX EPICES
Menu	***	***	***	***	***
Froid	***	***	***	***	***

Vertical line on the left side of the page.



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 05 AU 09 MAI 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUMES *** BLANQUETTE DE COLIN MSC AUX CHAMPIGNONS *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** OMELETTE *** TOMME NOIRE DES PYRENEES IGP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANCS BIO AU FROMAGE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** PETIT SUISSE *** COMPOTE POMME FRAISE CASSIS BIO	FERIE	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE *** BOULETTES DE BŒUF BIO AUX EPICES *** MORBIER *** CREME DESSERT VANILLE
Menu B	ACCRAS DE MORUE SAUCE AIOLI *** BOULETTES DE PORC COMTOISE SAUCE AIGRE DOUCE *** PAVE 3 PROVINCES *** PARIS BREST	JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE *** FILET DE POULET AU THYM ET CITRON VERT *** CHEVRE *** MOUSSE CHOCOLAT	SAUCISSON A L'AIL FUME CORNICHONS *** CUBE DE COLIN PANE CITRON *** BRIE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES		CREPE FOURREE CHAMPIGNONS *** POULET FERMIER RÔTI AU JUS *** CANCOILLOTTE *** GAUFRE PERLE CHANTILLY
LEGUME A	RIZ BIO	EPINARDS BECHAMEL	LENTILLES BIO DE MME COQUILLETTE		PATES BIO DE MME COQUILLETTE
LEGUME B	POMMES GRENAILLES	POEELE PRINTANIERE	RATATOUILLE		PETITS POIS AU LARD ET OIGNONS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 12 AU 16 MAI 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE VERTE *** ESCALOPE DE DINDE France A LA MOUT. A L'ANCIENNE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE POMME BIO	BETTERAVES ROUGES BIO *** ROTI DE PORC IGP F-C AU JUS *** PETIT SUISSAUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO *** QUENELLE NATURE CREME DE CHAMPIGNONS *** BUCHETTE DE CHEVRE *** SALADE DE FRUITS FRAIS	CELERI REMOULADE *** PALERON DE BŒUF France CONFIT *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	SALADE RIZ BIO *** FILET DE COLIN MSC AU CITRON *** YAOURT NATURE BIO *** TARTE AUX POMMES
Menu B	ŒUF DUR MAYONNAISE *** MERGUEZ GRILLEES *** BLEU DE GEX *** CHOU CRAQUELIN VANILLE	ASPERGES MAYONNAISE *** FEUILLETE CHEVRE EPINARDS *** COMTE *** PALET BRETON MASCARPONE/FRUITS FRAIS	RILLETES DE THON SALADE VERTE *** ROSBEEF SAUCE ECHALOTE/CHAMPIGNONS *** KIRI *** TIRAMISU	MORTADELLE CORNICHONS *** BOUDIN ANTILLAIS COMPOTEE D'OIGNONS *** EPOISSES *** FRAISES A LA CREME	SALADE A LA GRECQUE *** CUISSE DE POULET ROTI SAUCE PARMESAN *** PTIT BASQUE *** COOKIE CHOCOLAT
LEGUME A	POEELE RUSTIQUE	POTATOES AUX HERBES ET PAPRIKA	BROCOLIS	PATES BIO DE MME COQUILLETTE	PUREE DE COURGETTES AILLEE
LEGUME B	POEELE DE POIVRONS ET TOMATES	ARTICHAUX EN BARIGOULE (CUIT AU BOUILLON AU LARD)	POMMES NOISETTES	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ AUX ASPERGES ET GIROLLES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 19 AU 23 MAI 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE *** SAUTE DE PORC IGP F-C AUX OLIVES *** FROMAGE BLANC AU MIEL *** FRUIT DE SAISON	RILLETES DU MANS CORNICIONS *** SPAGUETTIS BIO BOLOGNAISE ET CAROTTES *** GOUDA AU CUMIN *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE *** COLIN MEUNIERE MSC *** YAOURT AROMATISE *** COMPOTE POMME ABRICOT BIO	SALADE DE TOMATES *** PAELLA AU POULET FRUITS DE MER ET CHORIZO *** PETIT MOULE NATURE *** CREME CATALANE MAISON	COLESLAW MAISON *** DUO DE GNOCCHIS A LA CREME DE CHAMIGNONS *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	JAMBON CRU DU HAUT DOUBS *** COURGETTE FARCIE SAUCE TOMATE *** ST NECTAIRE *** MUFFIN CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES ŒUF DUR *** ESCALOPE VIENNOISE CITRON *** CARRE FRAIS *** PANNA COTTA VANILLE COULIS DE FRAISES	PATE CROUTE COMTOIS *** BROCHETTE DE DINDE MARINE THYM CITRON *** MORBIER *** TARTELETTE POMME RHUBARBE	AVOCAT MAYONNAISE *** FILET DE CABILLAUD AU PESTO *** RONDELE BIO *** CAKE CHOCOLAT FRAMBOISE	PAMPLEMOUSSE *** NOIX DE JAMBON BRAISE JUS MIEL/ROMARIN *** TOMME DE SAVOIE *** CREME RENVERSEE CARAMEL/COCO
LEGUME A	HARICOTS VERTS	*	GRATIN DE CHOUX FLEURS	*	EPINARDS EN BRANCHES
LEGUME B	SEMOULE BIO	FENOUIL CONFIT AUX HEBRES	POTATOES	JULIENNE DE LEGUMES	RISOTTO AUX COURGETTES ET COMTE