




# 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)



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 28 AVRIL AU 2 MAI 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>SALADE DE PATES BIO</b> <b>DE MME COQUILLETES</b></p> <p>-</p> <p><b>BŒUF BOURGUIGNON</b> <b>COMTOIS</b> <b>OMELETTE</b></p> <p>-</p> <p>COURGETTES SAUTEES</p> <p>-</p> <p>YAOURT AROMATISE</p> <p>-</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>RADIS</p> <p><b>BEURRE BIO</b></p> <p>-</p> <p><b>FILET DE COLIN MSC</b> SAUCE AU PESTO</p> <p>-</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE</p> <p>-</p> <p><b>COMTE AOP</b></p> <p>-</p> <p><b>COMPOTE POMME PECHÉ BIO</b></p>	<p>SALADE <b>DE HARICOTS VERTS</b></p> <p>-</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET AU CURRY ORIGINE France</p> <p><b>GALETTE DE BOULGOUR</b></p> <p>-</p> <p><b>GNOCCCHIS BIO</b> A LA PROVENCALE</p> <p>-</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>-</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>FERIE</p>	<p>CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC</p> <p>-</p> <p><b>SAUTE DE PORC IGP FRANCHE</b> <b>COMTE</b> A LA TOMATE <b>NUGGETS DE BLE</b></p> <p>-</p> <p><b>CAROTTES BRAISEES</b></p> <p>-</p> <p><b>VACHE QUI RIT</b></p> <p>-</p> <p>GATEAU CHOCOLAT 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 5 AU 9 MAI 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>MACEDOINE DE LEGUMES</p> <p>-</p> <p>BLANQUETTE DE COLIN MSC AUX CHAMPIGNONS</p> <p>-</p> <p>RIZ BIO</p> <p>-</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE</p> <p>-</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FEUILLETE AU FROMAGE</p> <p>-</p> <p>OMELETTE</p> <p>-</p> <p>EPINARDS BECHAMEL</p> <p>-</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENEES IGP ***</p> <p>BISCUIT BIO</p>	<p>SALADE DE CHOUX BLANCS BIO AU FROMAGE</p> <p>-</p> <p>SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP SAUCISSE VEGGIE</p> <p>-</p> <p>LENTILLES BIO DE MME COQUILLETES</p> <p>-</p> <p>PETIT SUISE</p> <p>-</p> <p>COMPOTE POMMES FRAISE CASSIS BIO</p>	<p>FERIE</p>	<p>CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE</p> <p>-</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO AUX EPICES FALAFELS</p> <p>-</p> <p>PÂTES BIO DE MME COQUILLETES</p> <p>-</p> <p>EMMENTAL RÂPE</p> <p>-</p> <p>CREME DESSERT VANILLE</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 12 AU 16 MAI 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE VERTE - ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE ORIGINE France GALETTE - POEELE RUSTIQUE - CANCOILLOTTE IGP - COMPOTE DE POMMES BIO	BETTERAVES ROUGES BIO - ROTI DE PORC IGP FRANCHE COMTE AU JUS ROULEAU DE SAUMON - POTATOES AUX HERBES ET PAPRIKA - PETIT SUISSE AUX FRUITS - FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO - QUENELLE NATURE CREME DE CHAMPIGNONS - BROCOLIS - BUCHETTE DE CHEVRE - SALADE DE FRUITS	CELERI REMOULADE - PALERON DE BŒUF CONFIT ORIGINE France ŒUF DUR BECHAMEL - PATES BIO DE MME COQUILLETES - PAVE VAL DE SAONE - FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO - FILET DE COLIN MSC AU CITRON - PUREE DE COURGETTES AILLEE - YAOUR NATURE BIO - TARTE AUX POMMES

■ 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 19 AU 23 MAI 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE <b>POMMES DE TERRE</b> - <b>SAUTE DE PORC IGP</b> <b>FRANCHE COMTE AUX OLIVES</b> <b>FILET DE POISSON</b> - <b>HARICOTS VERTS</b> - FROMAGE BLANC <b>AU MIEL LOCAL</b> - FRUIT DE SAISON	RILLETES DU MANS CORNICHONS - <b>SPAGHETTIS BIO</b> A LA BOLOGNAISE ET AUX <b>CAROTTES</b> <b>BŒUF ORIGINE France</b> <b>SPAGHETTIS VEGGIE</b> - EMMENTAL RÂPE - <b>FRUIT DE SAISON</b>	CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE - <b>COLIN MEUNIERE MSC</b> - GRATIN DE <b>CHOUX FLEURS</b> - YAOURT AROMATISE - <b>COMPOTE POMME ABRICOT</b> <b>BIO</b>	 <p><b>JOURNEE</b> <b>ESPAGNOLE</b></p> SALADE DE TOMATES - PAELLA AU <b>POULET (OR. FRANCE)</b> FRUITS DE MER ET CHORIZO <b>PAELLA DE LA MER</b> - PETIT MOULE - CREME CATALANE MAISON	COLESLAW MAISON - DUO DE GNOCHHIS ET GNOCCHETTIS DE LENTILLES ROUGES A LA CREME DE CHAMPIGNONS - <b>COMTE AOP</b> - <b>FRUIT DE SAISON</b>

 **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)