



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 07 AU 11 juillet 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CONCOMBRES FROMAGE BLANC ET MENTHE *** SAUTE DE POULET A LA TOMATE *** GOUDA *** POIRES AU SIROP	SALADE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD *** CANCOILLOTTE *** FRUIT DE SAISON	TOMATES MOZZA *** CHILI VEGGIE *** COMTE AOP *** COMPOTE BIO	MENU FROID GASPACHO DE PASTèque MELON BASILIC *** ROTI DE BŒUF SAUCE BEARNAISE SALADE EBLY BIO *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	TABOULE (SEMOULE BIO) *** BRANDADE DE POISSON MSC COURGETTE *** YAOURT NATURE BIO *** GATEAU CITRON MAISON
Menu B	SALADE DE LENTILLES *** COTE DE PORC MARINEE CITRON PERSILLADE *** MORBIER *** ECLAIR VANILLE	FEUILLETE AU COMTE *** FILET DE COLIN SAUCE VIERGE *** MIMOLETTE *** CREPE NUTELLA	WRAP DINDE ROQUETTE *** EMINCES DE BŒUF SAUCE SOJA CACAHUETTE *** BLEU DE GEX *** LIEGEOIS CHOCOLAT	CREVETTES MAYONNAISE *** SAUCISSE BLANCHE AU COMTE (MAISON CHAPUIS) *** PAVE 3 PROVINCES *** MADELEINE	SARDINES A L'HUILE *** WINGS DE POULET MARINES BARBECUE *** LIVAROT *** FRAMBOISIER
LEGUME A	POEELE RUSTIQUE	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	RIZ BIO	***	***
LEGUME B	DUO DE COURGETTES GRATINEES	CHOUX FLEURS	POEELE DE LEGUMES SAUCE SOJA	CHOUX DE BRUXELLES	GNOCCHIS GRILLES
Menu Froid	CONCOMBRES A LA MENTHE SALADE DE PATES *** PATE CROUTE ET DINDE *** GOUDA *** ECLAIR VANILLE	SALADE HARICOTS VERTS SALADE DE PATES *** FEUILLETE COMTOIS ET COLIN *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	TOMATES MOZZARELLA PASTèque *** WRAP DINDE / SAUCISSE MONTB *** COMTE AOP *** LIEGEOIS CHOCOLAT	SALADE D'EBLY MELON *** ROSBEEF ET CREVETTES *** PAVE 3 PROVINCES *** MADELEINE	TABOULE SALADE A LA GRECQUE *** SARDINES ET CHARCUTERIES *** LIVAROT *** GATEAU CITRON



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 15 AU 18 JUILLET 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	FERIE	SALADE VERTE *** CORDON BLEU DE DINDE *** VACHE QUI RIT *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO *** FILET DE COLIN MSC AUX AGRUMES *** FROMAGE BLANC FRUITS *** COMPOTE BIO	PASTEQUE *** PENNES BOLOGNAISE BŒUF BIO *** COMPOTE *** TARTE AUX ABRICOTS	SALADE DE CHOUX ROUGE BIO *** QUICHE CHEVRE EPINARDS SALADE DE PERLES BIO *** CHANTENEIGE *** FRUIT DE SAISON
Menu B		ACCRAS DE MORUE *** FILET DE POISSON MEUNIERE *** TARTARE *** MOUSSE AU CHOCOLAT	QUICHE LORRAINE *** ROSBEEF SAUCE ECHALOTTE *** CHEVRE *** TARTE AUX POMMES	SALADE COMTOISE *** FILET DE SAUMON AUX AMANDES *** FOURME D'AMBERT *** ILE FLOTTANTE	JAMBON CRU ET CONDIMENTS *** TAGLIATELLES CARBONARA *** GOUDA *** TROPEZIENNE
LEGUME A		POEELE RUSTIQUE	RIZ BIO	***	***
LEGUME B		PATES BIO	HARICOTS BEURRE	POMMES PERSILLEES	***
Menu Froid		SALADE VERTE SALADE PIEMONTAISE *** ŒUF DUR ET ROULADE VOLAILLE *** TARTARE *** MOUSSE CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES BIO SALADE DE RIZ *** QUICHE LORRAINE ET COLIN *** CHEVRE *** TARTE AU FROMAGE	PASTEQUE SALADE COMTOISE *** SAUMON ET ROSBEEF *** FOURME D'AMBERT *** ILE FLOTTANTE	CHOUX ROUGE SALADE DE PERLES *** JAMON CRU ET QUICHE CHEVRE *** GOUDA *** TROPEZIENNE



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 21 AU 25 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Menu A	SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE *** PALERON DE BŒUF COMTOIS SAUCE TOMATE *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES FROMAGE BLANC *** BLANQUETTE DE COLIN MSC *** COMTE AOP *** SALADE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO *** FILET DE POULET AUX OLIVES DE France *** TARTARE *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** PIZZA 3 FROMAGES *** P SUISSE BIO FRUITS *** FRUIT DE SAISON	MELON *** SAUTE DE PORC IGP FC *** CROC LAIT BIO *** CREPE AU NUTELLA	TABOULE *** AIGUILLETTE DE POULET PANE *** ORTOLAN *** LIEGEOIS CAFE
Menu B	RILLETES DU MANS *** POULET SAUCE CANCOILLOTTE *** TOMME GRISE *** CREME DESSERT VANILLE	SALADE DE P POIS MENTHE/FETA/OIGNONS RO *** GRILLADE DE PORC AU JUS *** PAVE 3 PROVINCES *** CHEESECAKE COULIS FRUITS ROUGES	AVOCAT MAYONNAISE *** POISSON A LA CREME DE CHORIZO *** MORBIER *** TARTE CITRON MERINGUEE	BALLOTINE DE VOLAILLE AUX OLIVES *** ESCALOPE VIENNOISE *** GOUDA *** BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL	CREVETTES MAYONNAISE *** EMINCES DE DINDE AU CURRY *** MONT CADI *** BROWNIES	DIMANCHE SALADE A LA GRECQUE *** FILET DE POISSON MEUNIERE *** COMTE *** TARTE AUX POMMES
Légume A	CAROTTES VICHY	POMMES VAPEUR	RATATOUILLE SEMOULE	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	BROCOLIS
Légume B	PATES BIO	PUREE DE COURGETTES	PETITS POIS AUX OIGNONS	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ BIO	POEELE RUSTIQUE
Potage						

Bon Appétit !



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 28 JUILLET AU 03 AOUT 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUMES *** LASAGNES AU SAUMON ET EPINARDS *** FROMAGE BLANC CONFITURE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES BIO DE MME COQUILLETTE *** OMELETTE *** OSSAU IRATY AOP *** FRUIT DE SAISON BISCUIT BIO	TOMATES BASILIC *** SAUTE DE PORC IGP F-C AU JUS *** YAOURT AROMATISE *** COMPOTE BIO	QUICHE AU FROMAGE *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON BIO	PASTEQUE *** BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE *** CANCOILLOTTE IGP *** CREME DESSERT CHOCOLAT	TERRINE DE POISSON *** ROTI DE DINDE A LA TOMATE *** EPOISSES *** OPERA
Menu B	NEMS DE LEGUMES *** WINGS DE POULET GRILLES *** DUO DE FROMAGES *** GAUFRE NUTELLA	JAMBON BLANC CONDIMENTS *** FILET DE SAUMON AUX AMANDES *** ORTOLAN *** MADELEINE	SALADE PIEMONTAISE *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA *** BLEU DE BRESSE *** FRAISES CHANTILLY	SALADE AUX NOIX *** TAGLIATELLES CARBONARA *** MIMOLETTE *** SALADE DE FRUITS FRAIS	MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** CHAVROUX *** ABRICOTS ROTIS AU MIEL ET ROMARIN	DIMANCHE MELON *** SPAGUETTIS BOLOGNAISE *** ROUY *** CREME AUX ŒUFS
Légume A	***	PRINTANIERE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	COURGETTES GRATINEES	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS
Légume B	AUBERGINES A LA TOMATE	FONDUE DE POIREAUX	DUO DE CAROTTES	***	PUREE DE CAROTTES ET THYM	***
Potage						

Bon Appétit !



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 04 AU 10 AOUT 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Menu A	CAROTTES RAPEES BIO *** ROTIDE DINDE FROID SAUCE BEARNAISE *** BLEU DE GEX *** COMPOTE BIO	SALADE DE HARICOTS VERTS *** ECHINE FUMEE (MAISON CHAPUIS) *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO *** CHILI CON VEGGIE *** CHEVRE *** POIRE AU CHOCOLAT	GASPACHO *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS *** ST MORET BIO *** FRUIT DE SAISON	TABOULE SEMOULE BIO *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** PETIT SUISSE NATURE *** TARTE AUX POMMES	ASPERGES *** EMINCES DE BŒUF A L'ESTRAGON *** ST NECTAIRE *** CREME DESSERT PISTACHE
Menu B	ROSETTE ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON MEUNIÈRE *** PAVE VAL DE SAONE *** GAUFRE NUTELLA	TARTE A LA TOMATE *** PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS *** BUCHETTE CHEVRE CENDREE *** PARIS BREST	SALADE DE FRUITS DE MER *** CHIPOLATAS GRILLEES *** CAMEMBERT *** BABA AU RHUM ET CHANTILLY	SALADE VERTE *** TAGLIATELLES AU SAUMON *** BRIE *** CLAFOUTIS	SARDINES *** COTE DE PORC CHARCUTIERE *** TARTARE AIL FINES HERBES *** SALADE DE FRUITS FRAICHE	DIMANCHE ŒUF DUR MAYONNAISE *** BEIGNETS DE CALAMARS *** DUO FROMAGES *** YAOURT AUX FRUITS
Légume A	SALADE DE PATES BIO LEGUMES DU SOLEIL ET FETA	POMMES RISSOLEES	RIZ BIO	GNOCCHIS POELES	BROCOLIS	CAROTTES AU JUS
Légume B	CHOUX FLEURS	BRUNOISE PROVENCALE	RATATOUILLE	***	LENTILLES BIO BECHAMEL	COURGETTES GRILLEES
Potage						

Bon Appétit !