



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

## SEMAINE DU 01 AU 07 SEPTEMBRE 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Menu A	MELON *** CHIPOLATAS GRILLEES MAISON CHAPUIS *** COMTE AOP *** COMPOTE HVE	SALADE DE HARICOTS VERTS *** CORDON BLEU *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** RISOTTO AUX COURGETTES ET PARMESAN *** PAVE TROIS PROVINCES *** BANANE A LA COCO	MACEDOINE DE LEGUMES *** BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATES ET EPICES *** VACHE QUI RIT BIO *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES BIO *** FILET DEPOISSON MSC VAPEUR A LA MAYONNAISE *** FROMAGE BLANC AU MIEL *** BROWNIES	TOMATES MOZZA *** STEACK HACHE AU BLEU *** CAMEMEBERT *** CREME CAMEL
Menu B	SAUCISSON A L'AIL FUME *** FILET DE POULET A LA MOUTARDE *** TARTARE AIL ET FINES HERBES *** TARTE AU CITRON	GASPACHO TOMATES PASTIQUE FETA *** PAELLA PORC ET FRUITS DE MER *** ST NECTAIRE *** TRIO DE DESSERTS	CLAFOUTIS CHEVRE POIVRONS *** SAUCISSE BLANCHE JUS AU PORTO *** DUO DE FROMAGES *** ILE FLOTTANTE	PIZZA 3 FROMAGES *** DES DE COLIN PANES AUX CEREALES *** GOUDA AU CUMIN *** GATEAU BASQUE	CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** FILET DE POULET SAUCE ECRESSISSES *** MINI CABRETTE *** MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>DIMANCHE</b> TERRINE DE POISSON *** QUENELLE AUX OLIVES *** TENDRE BLEU *** NID D'ABEILLE
Légume A	PATES BIO DE MME COQUILLETTE	PETITS POIS CAROTTES	*** ***	SEMOULE BIO	CHOUX FLEURS VINAIGRETTE	PATES BIO
Légume B	COURGETTES GRILLEES	***	POMMES PERSILLEES	AUBERGINES TOMATE	PRINTANIERE DE LEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES
Potage						

**Bon Appétit !**



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

## SEMAINE DU 08 AU 14 SEPTEMBRE 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE POMMES DE TERRE *** SAUTE DE PORC IGP F-C AUX OLIVES *** PETITS SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON	PATE CROUTE *** SPAGHETTIS BOLOGNAISE BIO ET CAROTTES *** EMMENTAL *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO *** BLANQUETTE DE COLIN MSC *** YAOURT *** COMPOTE BIO	PASTIQUE BIO *** ROTI DE DINDE SAUCE BASILIC *** RONDELE BIO *** TARTE AUX POMMES	SALADE VERTE *** TARTE AU COMTE AOP ET EMMENTAL *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON	PAMPLEMOUSSE *** PENNES AU SAUMON *** GOUDA AU CUMIN *** TARTELETTE CHOCOLAT
<b>Menu B</b>	FEUILLETE FROMAGE *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** BLEU *** BISCUIT	SALADE NICOISE *** PILONS DE POULET ROTI *** PONT L EVEQUE *** CHOU PRALINE	CHOU ROUGE AU LARD *** HOT DOG POTATOES *** DUO DE FROMAGES *** TIRAMISU	CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE TARTARE *** CARRE FRAIS *** GAUFRE PERLEE CHANTILLY	SURIMI MAYONNAISE *** ECHINE MARINEE GRILLEE *** COMTE *** TARTE AU FLAN	<b>DIMANCHE</b> SARDINES A L'HUILE *** FILET DE POULET A LA TOMATE *** ORTOLAN *** FROMAGE BLANC AU MIEL
<b>Légume A</b>	RATATOUILLE	*** ***	RIZ BIO	EPINARDS BECHAMEL	HARICOTS VERTS	***
<b>Légume B</b>	TAGLIATELLES	CHOUX FLEURS	***	COURGETTES GRILLEES	POMMES NOISETTES	POMMES PAILLASSON
<b>Potage</b>						

**Bon Appétit !**



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63 [www.tisserand-restauration.fr](http://www.tisserand-restauration.fr)

## SEMAINE DU 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>
<b>Menu A</b>	TABOULE (Semoule Bio ) *** SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES (FRANCHE COMTE) *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	SALADES DE TOMATES  *** FILET DE POISSON MEUNIERE MSC *** TOMME NOIRE DES PYRENEES IGP *** COMPOTE	BETTERAVES ROUGES BIO  *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI (ORIGINE France) *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE  *** FALAFELS BIO  *** CHEVRE BUCHETTE *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO  *** JAMBON GRILLE SAUCE ECHALOTTE *** PETIT MOULE *** CAKE CITRON MAISON	SALADE DE RIZ *** FILET DE POULET A LA CREME *** COMTE *** TROPEZIENNE
<b>Menu B</b>	CROQUE MONSIEUR *** CUISSÉ DE POULET ROTI AU JUS *** TOMME CATALANE *** LIEGEOIS CAFE	COLESLAW  *** BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE *** BLEU *** BRIOCHE PERDUE CONFITURE DE LAIT	WRAP JAMBON ROQUETTE *** CHILI CON CARNE *** MORBIER *** YAOURT A LA GRECQUE	TARTELETTE TOMATES COMTE *** FILET DE SAUMON AUX AMANDES *** BOURSIN *** MADELEINE FOUREE CHOCOLAT	AVOCAT MAYONNAISE *** BOULETTE D'AGNEAU AU CURRY *** MUNSTER *** SALADE DE FRUITS FRAIS	<b>DIMANCHE</b> MAQUEREAUX MOUTARDE *** STEAK HACHE A LA TOMATE *** ROUY *** CREPE AU SUCRE
<b>Légume A</b>	BROCOLIS	POMMES PERSILLEES	EBLY/COURGETTES	EPINARDS BECHAMEL	HARICOTS VERTS	PATES  BIO
<b>Légume B</b>	POMMES  NOISETTES	CHOUX DE BRUXELLES  AU LARD	RIZ  BIO	GRATIN  DAUPHINOIS	SEMOULE	POMMES  DAUPHINES
<b>Potage</b>						

**Bon Appétit !**



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

## SEMAINE DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUME *** PENNES AU SAUMON  *** EMMENTAL RAPE *** FRUIT DE SAISON BISCUIT BIO	SALADE POIS CHICHES THON ECHALOTTES CORNICHONS *** OMELETTE  *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON BISCUIT BIO	MELON  *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** CARRE FRAIS *** COMPOTE	FEUILLETE AU FROMAGE  *** SAUTE DE POULET AU CURRY ORIGINE France *** PETIT SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE  *** BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE *** COMTE AOP *** FLAN NAPPE CAREMEL	CREPES CHAMPIGNONS *** LASAGNES AU SAUMON *** CAMEMBERT *** CLAFOUTIS
Menu B	TERRINE DE POISSON *** CERVELAS A L'ALSACIENNE *** MAMIROLLE *** TIRAMISU	PATE DE CAMPAGNE *** ROSBEEF SAUCE CHAMPIGNONS *** CANTAL AOP *** TARTE POMMES RHUBARBE	CREVETTES MAYONNAISE *** TAJINE POULET CITRON *** FAISSELLE *** TRIO DE DESSERTS	SALADE AUX NOIX *** SAUCISSE DE MORTEAU *** CANCOILLOTTE IGP *** BROWNIE CREME ANGLAISE	JAMBON CRU DU HAUT DOUBS *** AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES *** MONT CADI *** ECLAIR CAFE	<b>DIMANCHE</b> PAMPLEMOUSSE *** CHOU FARCIE *** BLEU *** TARTELETTE TATIN
Légume A	***	RATATOUILLE	LENTILLES BIO A LA DIJONNAISE	JARDINIERE DE LEGUMES	SEMOULE BIO	***
Légume B	BROCOLIS	PETITS POIS	***	POMMES SAUTEES AU LARD ET OIGNONS	DUO DE CAROTTES A LA CREME	TAGLIATELLES
Potage						

**Bon Appétit !**



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

## SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>
<b>Menu A</b>	CELERI REMOULADE *** ESACLOPE VIENNOISE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE	SALADE DE HARICOTS VERTS *** SAUTE DE PORC IGP FC A LA MOUTARDE *** YAOURT A LA GRECQUE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANC BIO *** QUENELLE NATURE GRATINE AU PARMESAN *** MORBIER *** SALADE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO *** SPHAGUETIS BOLOGNAISE *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE *** FILET DE POISSON MSC AUX AGRUMES *** PETIT SUISSE *** COOKIES	BALLOTINE DE VOLAILLE *** PATES FARCIES AUX 5 FROMAGES *** COMTE *** GAUFFRE NUTELLA
<b>Menu B</b>	NEMS AUX LEGUMES *** FILET DE LIEU DIEPPOISE *** MAMIROLLE *** PARIS BREST	DUO DE CHARCUTERIE *** PAUPIETTE DE VEAU TOMATES ET OLIVES *** CHEVRE *** RIZ AU LAIT Caramel Beurre Sale	SALADE AU COMTE *** ENDIVES AU JAMBON *** EDAM *** ILE FLOTTANTE	TARTE AUX 2 FROMAGES *** GRIGNETTE DE POULET A LA MEXICAINE *** BLEU DE BRESSE *** FAR BRETON	RILETTES DU MANS *** BOUDIN AUX POMMES *** SOCIETE CREME *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	<b>DIMANCHE</b> CAROTTES RAPEES AU SESAME *** PARMENTIER DE CANARD *** LIVAROT *** POIRE AU CHOCOLAT
<b>Légume A</b>	POEELE RUSTIQUE	RIZ BIO	CAROTTES BRAISEES	***	TRIO DE CHOUX ET CAROTTES	***
<b>Légume B</b>	GNOCCHIS POELES	EPINARDS BRANCHE A L'AIL	***	BEIGNET DE CHOUX FLEURS	PUREE DE PANAIS	***
<b>Potage</b>						

**Bon Appétit !**



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

## SEMAINE DU 6 AU 12 OCTOBRE 2025

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>	<b>Samedi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE PATES BIO DE MME COQUILLETES *** ROTI DE PORC IGP FC AU JUS *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE *** FILET DE POULET THYM CITRON *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** RIZ CANTONNAIS AUX CREVETTES *** YAOURT AROME *** COMPOTE	SALADE VERTE *** PALERON DE BŒUF COMTOIS CONFIT *** KIRI *** TARTE POIRE CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES *** PIZZA 3 FROMAGES *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** MADELEINE CHOCOLAT BIO	TERRINE DE THON *** ESCALOPE VIENNOISE *** EDAM *** CREPE AU CAMEL
<b>Menu B</b>	TARTELETTE AUX OIGNONS *** QUENELLE DE BROCHET A L'ARMORICAINE *** ST NECTAIRE *** GATEAU BASQUE	SALADE DE POIS CHICHE CONCOMBRE ET MENTHE *** SAUCISSE DE TOULOUSE AU JUS *** ORTOLAN *** CHOU PISTACHE	CHAUSSON TOMATE MOZZARELLA *** SAUTE DE POULET BASQUAISE *** CHEVRE *** SALADE DE FRUITS FRAIS	ŒUF DUR MAYONNAISE *** ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE *** TOMME CATALANE *** DONUTS AU SUCRE	SALADE DE CERVELAS *** POISSON PANE *** PAVE D'AFFINOIS *** CREME DESSERT VANILLE	<b>DIMANCHE</b> FEUILLETE AU FROMAGE *** FILET DE POISSON AU PESTO *** CANCOILLOTTE *** TARTELETTE CHOCOLAT
<b>Légume A</b>	RATATOUILLE	GNOCCHIS CREME DE POIREAUX	*	HARICOTS VERTS	*	COURGETTES SAUTEES
<b>Légume B</b>	RIZ BIO	PUREE	POEELE DE POIVRONS ET TOMATES EPICEES	POMMES PAILLASSON	JULIENNE DE LEGUMES	PATES BIO
<b>Potage</b>						

**Bon Appétit !**