



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Menu A	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
Menu 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	DIMANCHE FEUILLETE AU FROMAGE *** FILET DE POISSON AU PESTO *** CANCOILLOTTE *** TARTELETTE CHOCOLAT
Légume A	RATATOUILLE	GNOCCHIS CREME DE POIREAUX	*	HARICOTS VERTS	*	COURGETTES SAUTEES
Légume B	RIZ BIO	PUREE	POEELE DE POIVRONS ET TOMATES EPICEES	POMMES PAILLASSON	JULIENNE DE LEGUMES	PATES BIO
Potage						

Bon Appétit !



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CHOU BLANC BIO AU VINAIGRE BALSAMIQUE ***	CELERI REMOULADE AUX POMMES ET RAISINS SECS ***	TABOULE DE LENT. CORAILS CURRY ET COCO ***	BETTERAVES ROUGES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ***	MENU HALLOWEEN
	CARBONADE DE BŒUF (SAUCE PAIN D'ÉPICES) ***	PORC AU CARAMEL SOJA ET SESAMES ***	FALAFELS BIO SAUCE FROM. BLANC ***	FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE CITRON ***	ŒUFS DE LA SORCIERE ***
	CREME DESSERT CHOCOLAT ***	CANCOILLOTTE IGP ***	CHANTENEIGE BIO ***	PETIT SUISSE ***	PARMENTIER DE PATATES DOUCES ET BŒUF ***
	FRUIT DE SAISON	COMPOTE HVE	SALADE D'ORANGES A LA CANNELLE	FRUIT DE SAISON	COMTE AOP *** CARROT CAKE
Menu B	ŒUF DUR MAYONNAISE ***	CHARCUTERIES CORNICHONS ***	CAMEMBERT PANE ***	TERRINE DE CAMPAGNE ***	PAMPLEMOUSSE ***
	CUISSE DE POULET ROTI AU JUS ***	FILET DE POISSON CREME DE POIREAUX ***	BOUDIN NOIR AUX POMMES ***	ROSBEEF AUX CHAMPIGNONS ***	TRIPES A LA MODE DE CAEN ***
	MUNSTER ***	BLEU D'Auvergne ***	MINI CABRETTE ***	BRIE VAL SAONE ***	MONT CADI ***
	ECLAIR CAFÉ	CREME CARAMEL MAISON	CRUMBLE AUX POMMES	CREPE AU NUTELLA	FLAN CHOCOLAT MAISON
LEGUME A	COQUILLETES BIO AU BLE COMPLET	PUREE DE CAROTTES A L'ORANGE	EPINARDS BRANCHES A L'AIL	RIZ BIO	***
LEGUME B	POELEE RUSTIQUE	BLE PILAF	PUREE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS	POMMES VAPEUR



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON MSC MEUNIERE *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON	TABOULE *** QUENELLE NATURE A LA CREME ET AUX HERBES *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX ROUGE *** SAUCISSE MONTBELIARDE IGP *** FROMAGE BLANC AU MIEL *** COMPOTE HVE	FEUILLETE AU FROMAGE *** FILET DE POULET A LA MOUTARDE (France) *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS AUX OLIVES *** TOMME NOIRE DES PYRENEES *** FLAN CARAMEL
Menu B	CLAFOUTIS POIVRONS CHEVRE *** COTE DE PORC IGP AU COMTE *** MORBIER *** SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE DE CERVELAS *** COQUELET AU JUS *** CANCOILLOTTE IGP *** MOUSSE AU CHOCOLAT	QUICHE LORRAINE *** FILET DE SAUMON MEUNIERE *** LIVAROT *** TRIO DE DESSERTS	AVOCAT MAYONNAISE *** CHOU FARCI A LA TOMATE *** MAMIROLLE *** PARIS BREST	SALADE DE RIZ AU THON *** RIBS DE PORC BARBECUE *** SOCIETE CREME *** CREME DESSERT PRALINEE
LEGUME A	POMMES VAPEURS	EPINARDS BECHAMEL	LENTILLES BIO DE MME COQUILLETTE	HARICOTS VERTS PERSILLES	POEELE DE LEGUMES
LEGUME B	HARICOTS PLATS PERSILLES	POTATOES	JULIENNE DE LEGUMES	RIZ BASMATI	POMMES DAUPHINES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** SAUTE DE POULET A LA TOMATE (France) *** CANCOILLOTTE IGP *** SALADE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO *** SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE *** EMMENTAL RAPE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS ROUGES *** GNOCCHIS A LA CREME DE POTIRON *** YAOURT A BOIRE *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE VERTE *** CHOUROUTE GARNIE *** PETIT MOULE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE *** COLIN MSC SAUCE ARMORICAINE *** PETIT SUISSE AROME *** MARBRE
Menu B	BETTERAVES ROUGES FETA *** SAUCISSE DE MORTEAU (CHAPUIS SALAISONS) *** PAVE D'AFFINOIS *** BEIGNET FOURRE CHOCOLAT	CHARCUTERIES CONDIMENTS *** SAUTE DE CANARD AU MIEL ET SOJA *** ST NECTAIRE *** ILE FLOTTANTE	SALADE NICOISE *** BOUCHEES A LA REINE *** GOUDA *** COOKIES MAISON	SAUCISSE A L'AIL *** FILET DE POISSON AUX AGRUMES *** MONT D'OR *** TARTELETTE AUX POMMES	TARTELETTE TOMATES *** SAUCISSE FRAICHE AU CHOUX JUS VIN ROUGE *** TENDRE BLEU *** GATEAU DE RIZ CARAMEL
LEGUME A	PETITS POIS CAROTTES	*** ***	*** ***	*** ***	COURGETTES GRATINEES
LEGUME B	POMMES SAUTEES AU LARD	JULIENNE DE LEGUMES ARC EN CIEL	RIZ BIO	POMMES PERSILLEES	CHOUX DE BRUXELLES AU LARD



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE PATES BIO DE MME COQUILLETTE *** GRATIN DE CHOUX FLEURS AU JAMBON FUME *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	ROSETTE CORNICHONS *** HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS (France) *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON PANE MSC ET CITRON *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANC BIO *** COUSCOUS BOULETTES (bœuf France) *** CAMEMBERT *** BISCUIT A L'ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE *** FEUILLETE AU COMTE AOP *** VACHE QUI RIT *** FRUIT DE SAISON
Menu B	JAMBON CRU *** QUENELLE DE BROCHET A L'ARMORICAINE *** COMTE AOP *** BROWNIE CREME ANGLAISE	TABOULE DE QUINOA *** CUISSE DE CANETTE AUX GRIOTTES *** EPOISSES *** CLAFOUTIS	SALADE AU COMTE *** PALERON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS *** BLEU DE GEX *** CHOU A LA PISTACHE	TARTE AUX OIGNONS *** ANDOUILLETTE ALA MOUTARDE *** CANTAL *** POIRE AU CHOCOLAT	CREVETTES MAYONNAISE *** AIGUILLETTE DE POULET PANE *** CANCOILLOTTE IGP *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
LEGUME A	*** ***	CAROTTES BRAISEES	RISOTTO	*** ***	EPINARDS BECHAMEL
LEGUME B	PATES BIO	GRATIN DAUPHINOIS	CAROTTES VICHY	PUREE DE BUTTERNUT	CHOUX FLEURS