



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 6 AU 10 OCTOBRE 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE PATES BIO DE MME COQUILLETTE *** ROTI DE PORC AU JUS IGP FC GALETTE VEGGIE *** RATATOUILLE *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE ŒUF DUR *** FILET DE POULET THYM CITRON (origine France) FILET DE POISSON *** GNOCCHIS CREME DE POIREAUX *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO *** RIZ CANTONNAIS AUX CREVETTES (RIZ BIO) *** YAOURT AROME *** COMPOTE	SALADE VERTE *** PALERON DE BŒUF COMTOIS ACCRAS DE MORUE *** HARICOTS VERTS *** KIWI *** TARTE POIRE CHOCOLAT	MACEDOINE DE LEGUMES *** PIZZA 3 FROMAGES *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** MADELEINE CHOCOLAT BIO

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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LA SEMAINE DU GÔT

Bon appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>MENU MONOCHROME</u> CHOU BLANC BIO AU VINAIGRE BALSAMIQUE *** CARBONADE DE BŒUF COMTOIS (SAUCE PAIN D'ÉPICES) OMELETTE *** COQUILLETES COMPLETES BIO DE ME COQUILLETTE *** CREME DESSERT CHOCOLAT *** FRUIT DE SAISON	<u>MENU SUCRE SALE</u> CELERI REMOULADE POMMES ET RAISINS SECS *** PORC AU CARAMEL SOJA ET SESAMES PORC IGP FC FILET DE POISSON CARAMEL *** PUREE DE CAROTTES A L'ORANGE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	<u>MENU EPICES</u> TABOULE DE LENTILLES CORAIL CURRY COCO *** SALADE VERTE *** FALAFELS BIO SAUCE FROMAGE BLANC *** CHANTENEIGE BIO *** SALADE D'ORANGES A LA CANELLE	<u>MENU ACIDE</u> BETTERAVES ROUGES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE / CITRON RIZ BIO *** PETIT SUISSE *** FRUIT ACIDE	<u>MENU HALLOWEEN</u>  ŒUF MAYONNAISE DE LA SORCIERE *** PARMENTIER DE BŒUF ET PATATES DOUCES (Bœuf français) PARMENTIER VEGGIE *** CARROT CAKE MAISON

 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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE *** POMME VAPEUR *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON	TABOULE *** QUENELLE NATURE A LA CREME ET AUX HERBES EPINARDS BECHAMEL *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX ROUGE *** SAUCISSE MONTBELIARDE IGP (MAISON CHAPUIS) SAUCISSE VEGGIE *** LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE *** FROMAGE BLANC AU MIEL DE REGION *** COMPOTE HVE	FEUILLETE AU FROMAGE *** FILET DE POULET A LA MOUTARDE (origine France) POISSON A LA MOUTARDE *** HARICOTS VERTS PERSILLES *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS AUX OLIVES GALETTE VEGGIE *** POELEE DE LEGUMES *** TOMME NOIRE DES PYRENEES IGP *** FLAN CARAMEL

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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE 27 AU 31 OCTOBRE 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** SAUTE DE POULET A LA TOMATE (origine France) POISSON A LA TOMATE *** PETITS POIS CAROTTES *** CANCOILLOTTE IGP *** SALADE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES BIO *** SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE (BŒUF FRANÇAIS) BOLOGNAISE VEGGIE *** 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 (CHARCUTERIES DE CHAPUIS SALAISONS) CHOUROUTE DE LA MER *** PETIT MOULE *** FRUIT DE SAISON	SALADE D'HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE *** COLIN MSC SAUCE ARMORICAINE *** COURGETTES GRATINEES *** P SUISSE AUX FRUITS *** MARBRE MAISON

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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE PATES BIO DE ME COQUILLETTE *** GRATIN DE CHOUX FLEURS AU JAMBON FUME GRATIN DE CHOUX FLEURS P DE TERRE *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	ROSETTE CORNICHONS *** HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS ORIGINE France OMELETTE *** CAROTTES BRAISEES *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON PANE MSC CITRON *** RISOTTO *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANC BIO *** COUSCOUS BOULETTES (BŒUF ORIGINE France) FALAFELS *** CAMEMBERT *** BISCUIT ORANGE	SALADE DE POMMES DE TERRE *** FEUILLETE COMTE AOP *** EPINARDS BECHAMEL *** VACHE QUI RIT *** FRUIT DE SAISON

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