



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 29 DECEMBRE au 02 JANVIER 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
TABOULE (SEMOULE BIO) *** SAUCISSE MONTBELIARDE IGP SAUCISSE VEGGIE *** PUREE DE CAROTTES *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS *** GRATIN DE GNOCCHIS POULET ET POIREAUX GRATIN DE GNOCCHIS ET POIREAUX *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS VERTS *** POISSON PANE MSC *** PATES BIO DE ME COQUILLETTE *** YAOURT NATURE *** GATEAU BASQUE	FERIE	SALADE VERTE *** TARTELETTE AUX LEGUMES DU SOLEIL *** CANCOILLOTTE IGP *** BROWNIES

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 05 AU 09 JANVIER 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE DE PERLES BIO (MME COQUILLETTE) A L'ANETH ***</p> <p>BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE ORIGINE FRANCE FALAFELS ***</p> <p>COURGETTES PERSILLEES ***</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE CAROTTES RAPEES ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON ***</p> <p>RIZ BIO ***</p> <p>GOUDA ***</p> <p>COMPOTE HVE</p>	<p>ACCRAS DE POISSON ***</p> <p>HAUT CUISSE POULET FACON TAJINE P DE T LEGUMES COUSCOUS ORIGINE FRANCE OMELETTE ***</p> <p>KIRI ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>ŒUF MAYONNAISE ***</p> <p>NUGGETS DE BLE ***</p> <p>EPINARDS ***</p> <p>CANCOILLOTTE IGP ***</p> <p>GALETTE DES ROIS COMTOISE MAISON</p>	<p>CELERI REMOULADE ***</p> <p>ROTI DE PORC AU JUS IGP FRANCHE COMTE ROULEAU DE SAUMON ***</p> <p>GRATIN DE CHOUX FLEURS A L'EMMENTAL ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 12 AU 16 JANVIER 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>DUO DE CHOUX AU FROMAGE ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC A L'OSEILLE ***</p> <p>COQUILLETES BIO DE MME COQUILLETTE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE BLANC ***</p> <p>QUENELLE NATURE A LA BECHAMEL ***</p> <p>RATATOUILLE ***</p> <p>CAMEMBERT ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES ***</p> <p>SAUTE DE PORC IGP FRANCHE COMTE A LA MOUTARDE FILET DE POISSON ***</p> <p>LENTILLES BIO DE MME COQUILLETTE ***</p> <p>PETIT SUISSE ***</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>	<p>FEUILLETE AU FROMAGE ***</p> <p>ESCALOPE DE DINDE A LA CREME ORIGINE FRANCE GALETTE DE BOULGOUR ***</p> <p>HARICOTS VERTS ***</p> <p>PETIT MOULE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE ***</p> <p>SPAGHETTIS BOLOGNAISE BIO ET CAROTTES SPAGHETTIS VEGGIE ***</p> <p>EMMENTAL RAPE ***</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</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



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 19 AU 23 JANVIER 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
TABOULE (SEMOULE BIO) *** AIGUILLETTE DE POULET PANE GALETTE VEGGIE *** PETITS POIS CAROTTES *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	SALADE COLESLAW *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** PUREE DE PATATES DOUCES *** YAOURT NATURE *** COMPOTE HVE	SALADE MEXICAINE *** PATES FARCIES SAUCE FROMAGE ET POIREAUX *** EMMENTAL RAPE *** FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS SAUCE TOMATE OMELETTE *** ROESTIS *** FRAIDOU *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE *** CHOUCROUTE GARNIE (MONTBELIARDE IGP / KNACK COMTOISE DE LA MAISON CHAPUIS) CHOUCROUTE DE LA MER *** *** FROMAGE BLANC *** GATEAU AU CHOCOLAT

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 26 AU 30 JANVIER 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS *** SAUTE DE PORC IGP FRANCHE COMTE AU CARAMEL SAUCISSE VEGGIE *** HARICOTS BEURRE PERSILLES *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	RILLETES DU MANS ET CORNICHONS ŒUF DUR *** BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE ET BASILIC GRATINE AU GRANA PADANO AOP FALAFELS *** POEELE RUSTIQUE *** FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES *** PATES BIO DE MME COQUILLETTE AU SAUMON *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** SAUTE DE POULET A LA CREME FORESTIERE ORIGINE FRANCE GALETTE DE BOULGOUR *** RIZ BIO AUX LEGUMES *** VACHE QUI RIT *** TARTE AUX POMMES	SALADE VERTE *** FEUILLETE AU COMTE AOP *** EPINARDS BECHAMEL *** FROMAGE BLANC *** SALADE DE FRUITS

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