



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 29 DECEMBRE au 02 JANVIER 2026

Bon appétit!

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

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

PRODUTS 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 (SEMOUNLE 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 *** CHOUCRUTE GARNIE (MONTBELIARDE IGP / KNACK COMTOISE DE LA MAISON CHAPUIS) CHOUCRUTE DE LA MER *** *** FROMAGE BLANC *** GATEAU AU CHOCOLAT |

■ PRODUTS 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 | RILLETTES DU MANS ET CORNICHONS CŒUF DUR *** BOULETTES DE VEAU SAUCE TOMATE ET BASILIC GRATINE AU GRANA PADANO AOP FALAFELS *** POELEE RUSTIQUE *** FRUIT DE SAISON | POTAGE DE LEGUMES *** PATES BIO DE MME COQUILLETTTE 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 |

PRODUTS 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