



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE *** CORDON BLEU DE DINDE *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON	RILLETES DU MANS ET CONDIMENTS *** SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE (France)AUX CHAMPIGNONS *** MONT D'OR *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES EN SALADE *** SAUTE DE POULET AUX OLIVES (France) *** PETIT SUISSE FRUITS *** BISCUIT	SALADE VERTE *** FILET DE POISSON PANE MSC *** VACHE QUI RIT *** BEIGNET DE CARNAVAL MAISON	POTAGE DE LEGUMES *** FEUILLETE AU FROMAGE *** FROMAGE BLANC FRUITS ROUGES *** FRUIT DE SAISON
Menu B	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE *** RIBS DE PORC MARINES BARBECUE *** MORBIER *** CLAFOUTIS	SAMOUSSAS DE LEGUMES *** DES DE COLIN PANES AUX CEREALES *** PAVE D'AFFINOIS *** PAVLOVA POIRE VANILLE	SALADE VERTE *** BURGER POULET RACLETTE / POTATOES *** FAISSELLE *** CHOU CITRON	ACCRA DE MORUE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD *** BOURSIN *** SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE DE CERVELAS *** PENNES AU SAUMON POIREAUX ET ANETH *** LIVAROT *** MOUSSE AU CHOCOLAT
LEGUME A	CAROTTES A LA CREME	***	HARICOTS VERTS	PUREE DE POMMES DE TERRE	***
LEGUME B	POMMES DAUPHINES	PETITS POIS	***	ROSTIS DE LEGUMES	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 02 AU 06 MARS 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	NEMS AUX LEGUMES *** PORC IGP F-C AU CARAMEL *** MADAME LOIK *** COMPOTE POMME ANANAS	CAROTTES RAPEES EN SALADE *** FILET DE POISSON MSC AU BEURRE BLANC *** FLAN CARAMEL *** BISCUIT	POTAGE DE LEGUMES *** ESCALOPE DE DINDE A LA CREME *** YAOURT AROMATISE *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** PATES FARCIES AUX 5 FROMAGES *** TARTARE AUX NOIX *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE *** SAUCISSE IGP MONTBELIARDE *** VACHE QUI RIT *** ECLAIR AU CHOCOLAT
Menu B	RILLETES DU MANS *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA *** COMTE *** TARTE AU FLAN	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE *** GRATIN DE CHOUX FLEURS AU JAMBON *** EPOISSES *** PAVLOVA KIWI	QUICHE VOLAILLE CURRY *** ROSBEEF SAUCE CHAMPIGNONS ET LARDONS *** MAMIROLLE *** CREME RENVERSEE	POIREAUX MIMOSA *** CERVELAS A L'ALSACIENNE *** BRIE *** GATEAU BASQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CERVELAS *** CUISSE DE POULET A LA MOUTARDE *** TOMME CATALANE *** YAOURT A LA GRECQUE
LEGUME A	RIZ CANTONNAIS BIO	POMMES VAPEUR	RATATOUILLE SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS	POTE E A LA PATATE DOUCE
LEGUME B	BROCOLIS	***	CAROTTES VICHY	PATES FARCIES AUX BIO	POMMES ROSTIS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 09 AU 13 MARS 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON MSC ARMORICAINE *** P SUISSE *** FRUIT DE SAISON	TABOULE (SEMOULE BIO) *** QUENELLE NATURE BASILIC GRATINEE A L'EMMENTAL *** O *** FRUIT DE SAISON	COLESLAW EN SALADE *** ECHINE FUMEE (MAISON CHAPUIS) *** FROMAGE BLANC AU MIEL *** MADELEINE BIO	CREPE AU FROMAGE *** HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES *** BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE *** CANCOILLOTTE IGP *** CREME DESSERT VANILLE
Menu B	JAMBON CRU CORNICHONS *** PAUPIETTE DE VEAU AU COMTE *** MIMOLETTE *** FLAN PISTACHE	TARTELETTE POIREAUX *** TRIPES A LA MODE DE CAEN *** ST NECTAIRE *** MOUSSE AU CHOCOLAT	PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS MOZZA *** AIGUILLETTE DE POULET THYM CITRON *** FOURME D'AMBERT *** BABA AU RHUM CHANTILLY	SALADE VERTE *** CHILI CON CARNE *** CANTAL *** TARTELETTE AUX POMMES	PATE DE CAMPAGNE *** FILET DE POISSON PANE *** EMMENTAL *** BEIGNET FOURRE CHOCOLAT
LEGUME A	RIZ BIO	CHOUX FLEURS	LENTILLES BIO DIJONNAISES DE HAUTE SAONE	POEELE DE LEGUMES DE LEGUMES	PATES BIO DE HAUTE SAONE
LEGUME B	EPINARDS BRANCHE	POMMES VAPEURS	POMMES DAUPHINES	RIZ BASMATI	PUREE DE LEGUMES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 16 AU 20 MARS 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CHOUX ROUGE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE *** BOULETTES DE PORC IGP F-C SAUCE ECHALOTTE *** COMTE AOP *** COMPOTE	BETTERAVES ROUGES EN SALADE *** BLANQUETTE DE POULET *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHES *** OMELETTE *** GOUDA *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** TOMATE FARCIE *** CHANTENEIGE *** CAKE CITRON PAVOT	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** FILET DE POISSON MEUNIERE MSC *** P SUISSE AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON
Menu B	SALADE DE PERLES MARINES *** COQUELET ROTI *** CARRE FRAIS *** TARTELETTE CITRON	FEUILLETE AU FROMAGE *** AILE DE RAIES AUX CAPRES *** PAVE 3 PROVINCES *** ILE FLOTTANTE	SALADE D'ENDIVES AU CHEVRE *** CASSOULET (saucisse de toulouse et canard) *** PTIT BASQUE *** DUO DE DESSERT	ŒUF MAYONNAISE *** SAUTE DE SANGLIER GRAND VENEUR *** COULOMMIERS *** SALADE DE FRUITS FRAIS	SALADE DE RIZ AUX POIS CHICHE ET GRAINES *** ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE *** TENDRE BLEU *** MOUSSE PASSION COCO
LEGUME A	POTATOES	PETITS POIS CAROTTES	EPINARDS BECHAMELLE	RIZ BIO BIO	BROCOLIS PERSILLES
LEGUME B	HARICOTS VERTS A LA TOMATE ET LARDONS	PATES BIO	***	PUREE DE PANAIS	POMMES SAUTEES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 23 AU 29 MARS 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE PERLES BIO DE HAUTE SAONE *** AIGUILLETES DE POULET PANE *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	ROSETTE CORNICHONS *** HACHIS PARMENTIER DE BUTTERNUT *** O *** FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES *** PATES BIO AU THON *** YAOURT AROMATISE *** FRUIT DE SAISON ET SPECULOS	CAROTTES RAPEES *** ROTI DE PORC IGP F-C SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE *** CROC LAIT BIO *** BROWNIES	SALADE VERTE AU MAIS ET H ROUGES *** TARTE AU FROMAGE EMMENTAL ET COMTE RAPE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** COMPOTE HVE
Menu B	PATE CROUTE *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** ROQUEFORT *** GAUFRE NUTELLA	BETTERAVES ROUGES ET FETA *** FILET DE SAUMON AMANDES ET CITRON *** PAVE VAL DE SAONE *** POMMES AU FOUR	JAMBON BLANC *** MIGNON DE PORC SAUCE MONT D'OR *** MORBIER *** TIRAMISU	CREVETTES MAYONNAISE *** PILONS DE POULET ROTI *** FAISSELLE *** ANANAS AU SIROP	PAMPLEMOUSSE *** BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE *** COMTE *** PANNA COTTA FRUITS ROUGES
LEGUME A	DUO DE CAROTTES A LA CREME	***	****	DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE	***
LEGUME B	TAGLIATELLES	ETUVE DE CHOUX VERTS	GRATIN DAUPHINOIS	ENDIVES BRAISEES	RIZ BIO