



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 02 AU 6 FEVRIER 2026

Bon appétit!

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|---|
| <u>CHANDELEUR</u> SALADE DE LENTILLES BIO DE HAUTE SAONE *** KNACK COMTOIS MAISON CHAPUIS SAUCISSE VEGGIE *** POTEE DE LEGUMES (CAROTTES / NAVETS / P DE TERRE / POIREAUX) *** YAOURT NATURE *** CREPE NUTELLA | CAROTTES RAPEES *** FILET DE POISSON MSC A L'OSEILLE *** RIZ BIO *** MIMOLETTE *** | POTAGE DE LEGUMES *** HAUT DE CUISSÉ DE POULET SESAME ET MIEL ORIGINE France GALETTE VEGGIE *** SEMOULE BIO *** | ŒUF MAYONNAISE *** QUENELLE SAUCE AURORE GRATINÉE AU COMTE AOP *** BROCOLIS PERSILLES *** | BETTERAVES ROUGES AU MAIS *** ROTI DE PORC IGP F COMTOIS AU JUS FILET DE POISSON *** |



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 09 AU 13 FEVRIER 2026

Bon appétit!

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|---|
| SALADE DE CHOUX BLANC AUX POMMES *** FILET DE POISSON MEUNIERE MSC *** POMMES PERSILLEES *** FROMAGE BLANC AU MIEL LOCAL *** FRUIT DE SAISON | TABOULE (SEMOULE BIO) *** SALADE VERTE *** FAJITAS SIN CARNE *** CHEDDAR RAPE *** SALADE DE FRUITS | CELERI REMOULADE *** SAUTE DE PORC IGP F-C A LA MOUTARDE OMELETTE *** COQUILLETTES BIO DE HAUTE SAONE *** PETIT SUISSE *** COMPOTE HVE | QUICHE LORRAINE *** FILET DE POULET A LA CREME ORIGINE France FILET DE POISSON *** CAROTTES VICHY *** FRAIDOU *** FRUIT DE SAISON | POTAGE DE LEGUMES *** HACHIS PARMENTIER DE BUTTERNUTS BŒUF FRANCE PARMENTIER VEGGIE *** COMTE AOP *** CREME DESSERT VANILLE |

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 16 AU 20 FEVRIER 2026

Bon appétit!

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|--|---|
| SALADE DE HARICOTS BEURRE *** ESCALOPE DE DINDE AU COMTE AOP ORIGINE France FILET DE POISSON *** POELEE RUSTIQUE *** CANCOUILLOUTTE IGP *** COMPOTE HVE | MACEDOINE DE LEGUMES *** GRATIN DE PENNES AU JAMBON FUME DU HAUT DOUBS GRATIN DE PENNES AU COMTE *** FRUIT DE SAISON | SALADE DE HARICOTS ROUGES *** NUGGETS DE BLE *** CHOUX FLEURS *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON | POTAGE DE LEGUMES *** BŒUF BOURGUIGNON (BŒUF COMTOIS) GALETTE VEGGIE *** PUREE DE PATATES DOUCES *** MAMIROLLE *** FRUIT DE SAISON | CHOUX ROUGE AU LARD SALADE DE CHOUX ROUGE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON *** EPINARDS BECHAMEL *** YAOURT AROME *** BROWNIES |



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 23 AU 27 FEVRIER 2026

Bon appétit!

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|---|--|
| SALADE DE POMMES DE TERRE *** CORDON BLEU DE DINDE NUGGETS DE BLE *** CAROTTES A LA CREME *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON | RILLETTES DU MANS ET CONDIMENTS TERRINE DE POISSON *** SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE AUX CHAMPIGNONS (BŒUF France) BOLOGNAISE VEGGIE *** EMMENTAL RAPE *** FRUIT DE SAISON | BETTERAVES ROUGES *** SAUTE DE POULET AUX OLIVES ORIGINE France OMELETTE *** HARICOTS VERTS *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** BISCUIT | SALADE VERTE *** FILET DE POISSON PANE MSC *** PUREE DE P DE TERRE *** VACHE QUI RIT *** BEIGNET DE CARNAVAL MAISON | POTAGE DE LEGUMES *** FEUILLETE AU FROMAGE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES *** 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