



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 20 AU 24 AVRIL 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE ET ECHALOTTES *** NUGGETS DE BLE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA MENTHE *** BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE (France) *** BRIE BIO *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO *** FILET DE POISSON MSC BEURRE BLANC *** MIMOLETTE *** COMPOTE HVE	FEUILLETE AU FROMAGE *** ROTI DE PORC IGP F-C AU JUS *** ST MORET *** BEIGNET FOURRE	SALADE DE POIS CHICHES AU THON *** ESCALOPE DE DINDE A LA CREME(France) *** CARRE FRAIS *** FRUIT DE SAISON
Menu B	ŒUF DUR MAYONNAISE *** MANCHONS DE CANARD CONFITS *** PONT L'EVEQUE *** TARTELETTE CHOCOLAT	SALADE DE PATES AU THON *** BOUCHEES A LA REINE *** TOMME CATALANE *** POIRES AU CHOCOLAT	CROQUE MONSIEUR *** OSSO BUCCO DE DINDE TOMATE *** TOMME GRISE *** FINANCIER CREME COCO	JAMBON CRU SERRANO *** GRATIN DE FRUITS DE MER *** ROQUEFORT *** SALADE DE FRUITS FRAIS	CHOUX ROUGE AU LARD *** BOULETTES DE PORC SAUCE MIEL/SOJA/SESAME *** MONT CADI *** FROMAGE BLANC MIEL/MUESLI
LEGUME A	HARICOTS VERTS A LA TOMATE	SEMOULE BIO	RIZ PILAF BIO	CAROTTES VICHY	EPINARDS BECHAMEL
LEGUME B	POMMES SARLADAISE	RIZ THAI	PETITS POIS	POMMES PERSILLEES	NOUILLES CHINOISES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 27 AU 30 AVRIL 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	TABOULE (SEMOULE BIO) *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES EN SALADE *** FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	MACEDOINE DE LEGUMES *** HAUT DE CUISSE DE POULET AU PAPRIKA *** VACHE QUI RIT *** MADELEINE	ŒUF DUR MAYONNAISE *** SPAGHETTIS BOLOGNAISE VEGGIE AUX CAROTTES ET CHAMPIGNONS *** EMMENTAL TRANCHE *** FRUIT DE SAISON	FERIE
Menu B	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE *** SAUTE DE CANARD A L'ORANGE *** COMTE *** CHEESCAKE COULIS FRAMBOISE	TERRINE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS *** PALETTE A LA DIABLE *** BRIE *** FRAISES A LA CREME	SALADE DE RIZ *** CHIPOLATAS GRILLEES AU JUS *** TOMME BLANCHE *** FROMAGE BLANC AU MIEL/GRANOLA	SALADE DE CERVELAS *** ROSBEEF AUX CHAMPIGNONS *** MUNSTER *** PARIS BREST	
LEGUME A	POTEE DE LEGUMES	***	RATATOUILLE SEMOULE	***	
LEGUME B	PATES BIO	EPINARDS BRANCHE A LA CREME	POTATOES	JULIENNE 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 04 AU 07 MAI 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE VERTE *** CORDON BLEU DE DINDE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES EN SALADE *** SAUTE DE PORC IGP FCOMTOIS AUX OLIVES *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO *** ROTI DE DINDE AU CIDRE *** P SUISSE NATURE *** ANANAS AU SIROP	SALADE DE CHOUX BLANC *** COQUILLETES BIO AU SAUMON *** PETIT MOULE *** TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	
Menu B	CREPE AU FROMAGE *** FILET DE POISSON MEUNIERE *** ST NECTAIRE *** FLAN PISTACHE	SALADE DE LENTILLES BIO *** FILET DE POULET SAUCE BASILIC *** FOURME D'AMBERT *** CHOU CARMEL	AVOCAT MAYONNAISE *** STEACK HACHE AU POIVRE *** MORBIER *** MOUSSE AU CHOCOLAT	ROSETTE CORNICHONS *** CUISSE DE POULET ROTI *** EPOISSES *** CROUSTILLANT CHOCOLAT	FERIE
LEGUME A	POMMES ROSTIS	LENTILLES BIO DE HAUTE SAONE	DUO DE HARICOTS PERSILLES	***	
LEGUME B	POELLE DE LEGUMES	RIZ BASMATI	PATES BIO	CAROTTES A LA CREME	



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 11 AU 15 MAI 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE VERTE *** LASAGNES A LA BOLOGNAISE *** CROC LAIT BIO *** COMPOTE HVE	RADIS BEURRE BIO *** SAUTE DE POULET (FRANCE) BASQUAISE *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS ROUGES *** QUENELLE NATURE SAUCE COMTE *** YAOURT NATURE BIO *** MOUSSE AU CHOCOLAT	FERIE	CONCOMBRES VINAIGRETTE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE *** FROMAGE BLANC AU MIEL REGIONAL *** BISCUIT
Menu B	ACCRAS DE MORUE *** WINGS DE POULET *** TARTARE *** ANANAS AU SIROP	CROQUE MONSIEUR *** ANDOUILLETTE GRILLEE AUX OIGNONS *** CANTAL *** CREME RENVERSEE	ŒUF DUR MAYONNAISE EPICEE *** COQUELET ROTI *** ORTOLAN *** TARTELETTE RHUBARBE		SALADE VERTE *** TAJINE AU CITRON CONFIT *** BLEU DE BRESSE *** CREPE AU SUCRE
LEGUME A	***	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES VICHY		TRIO DE CHOUX
LEGUME B	ROSTIS	PETITS POIS	POMMES SAUTEES		***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 18 AU 22 MAI 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE PIEMONTAISE *** AIGUILLETTE DE POULET PANE *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	RILLETES DU MANS ET CONDIMENTS *** COURGETTES A LA BOLOGNAISE(France) *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE *** FILET DE POISSON MSC AUX AGRUMES *** BOURSIN *** COMPOTE HVE BISCUIT BIO	SALADE DE TOMATES *** PAELLA AU PORC FRUITS DE MER ET CHORIZO *** CHAVROUX *** CREME CATALANE	FEUILLETE AU FROMAGE *** OMELETTE NATURE *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** CAKE A L'ORANGE
Menu B	SALADE D'ARTICHAUTS PARMESAN ET LARD *** JAMBON FUME DU HAUT DOUBS A L'ECHALOTTE *** CHEVRE *** RIZ AU LAIT AU CAMEL	PIZZA AU POULET ET MOZZA *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** MAMIROLLE *** BABA AU RHUM ET CHANTILLY	WRAP AU JAMBON ET ROQUETTE *** BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE *** MORBIER *** PANNA COTTA FRAISES	SAUCISSON A L'AIL ET CONDIMENTS *** RAVIOLES RICOTTA EPINARDS A LA CREME *** TOMME DE SAVOIE *** ECLAIR AU CAFE	SALADE VERTE *** BURGER BŒUF CHEDDAR /POTATOES *** FAISSELLE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
LEGUME A	POEELE DE LEGUMES	SEMOULE BIO	POMMES PERSILLEES	***	EPINARDS BECHAMEL
LEGUME B	POMMES DAUPHINES	POEELE DE POIVRONS ET TOMATES EPICEES	RIZ PILAF AUX LEGUMES	***	***