



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon  
appétit!*

**SEMAINE DU 26 AU 29 MAI 2026**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	FERIE	BETTERAVES ROUGES *** CORDON BLEU DE DINDE *** MADAME LOIK *** COMPOTE	ACCRAS DE MORUE *** JAMBON FUME DU HAUT DOUBS A L'ECHALOTTE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** PATES FARCIES AUX FROMAGES *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** FILET DE COLIN MSC A L'OSEILLE *** CHEVRE *** CREPE AU NUTELLA
<b>Menu B</b>		PAMPLEMOUSSE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD *** PAVE D'AFFINOIS *** YAOURT BIO AU CITRON	SALADE CESAR *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE *** FAISSELLE *** BABA AU RHUM CHANTILLY	JAMBON CRU SERRANO *** ANDOUILLETTE GRILLEE AU JUS *** BRESSE BLEU *** CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON	JAMBON PERSILLE DE BOURGOGNE *** AIGUILLETTE DE POULET PANE *** MAMIROLLE *** CREME DESSERT AU CAFE
<b>LEGUME A</b>		POMMES  PERSILLEES	POEELE DE LEGUMES  ET POMMES DE TERRE	RATATOUILLE	CHOUX  FLEURS
<b>LEGUME B</b>		HARICOTS BLANCS  A LA TOMATE	RIZ  BIO	POMMES  GRENAILLES	DUO DE 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 01 AU 05 JUIN 2026**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	MACEDOINE DE LEGUMES ***  ESCALOPE DE DINDE A LA CREME (FRANCE) ***  PETIT SUISSE ***  FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE FACON TABOULE ***  QUENELLE NATURE AU BASILIC ***  BRIE ***  FRUIT DE SAISON	PASTEQUE  ***  BŒUF BOURGUIGNON COMTOIS ***  FROMAGE BLANC AUX FRUITS ***  COMPOTE	TARTE AU FROMAGE ***  FILET DE POISSON MSC MEUNIERE ***  VACHE QUI RIT ***  FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ***  CHIPOLATAS GRILLEES DE LA MAISON CHAPUIS ***  CANCOILLOTTE IGP ***  CREME DESSERT CAMEL
<b>Menu B</b>	FEUILLETE AU COMTE ***  MERGUEZ GRILLEES ***  ORTOLAN ***  PARIS BREST	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS ***  CHILI CON CARNE ***  ROQUEFORT ***  ILE FLOTTANTE	WRAP PASTRAMI HOUMOUS ***  COTE DE PORC CHARCUTIERE ***  CANCOILLOTTE A L'AIL ***  TARTELETTE AUX FRAISES	BETTERAVES FETA ECHALOTTES ***  TAGLIATELLES CARBONARA ***  BUCHE DU PILAT ***  TIRAMISU	JAMBON BLANC CORNICHONS ***  CUBES DE POISSON PANE AUX CEREALES ***  MUNSTER ***  YAOURT A LA GRECQUE
<b>LEGUME A</b>	RIZ  BIO	EPINARDS  BECHAMEL	CAROTTES  VICHY	GRATIN DE COURGETTES  A LA TOMATE	LENTILLES BIO  DE HAUTE SAONE
<b>LEGUME B</b>	LEGUMES COMME  UN COUSCOUS	RIZ  BASMATI	POMMES  SAUTEES	***  ***	TAGLIATELLES  AU PESTO



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 08 AU 12 JUIN 2026**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	RADIS BEURRE BIO *** TOMATE FARCIE *** MAMIROLLE *** COMPOTE	CELERI REMOULADE *** POULET BASQUAISE ORIGINE France *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHES *** NUGGETS DE BLE *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES *** ROTI DE PORC IGP F-C AU JUS *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	CHOUX BLANC EN SALADE *** FILET DE POISSON MSC AU PESTO *** P SUISSE AUX FRUITS *** CAKE AU CHOCOLAT
<b>Menu B</b>	TABOULE *** QUICHE POULET POIVRONS CHEVRE *** TOMME DE SAVOIE *** FAR BRETON	PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** ST PAULIN *** TARTELETTE AUX POIRES CHOCOLAT	SALADE DE PASTIQUE FRAISES ET MOZZA *** CUISSE DE POULET ROTIE CREME DE PARMESAN *** MORBIER *** PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON	AVOCAT MAYONNAISE *** POEELE DE NOUILLES AUX CREVETTES ET CACAHUETTES *** CHEVRE *** FINANCIER CREME FRAMBOISE	ŒUF DUR MAYONNAISE AU CURRY *** ROTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS *** TARTARE AUX NOIX *** SALADE DE FRUITS FRAIS
<b>LEGUME A</b>	COQUILLETES BIO DE HAUTE SAONE	POMMES ROSTIS	HARICOTS VERTS A LA TOMATE	PUREE DE PATATES DOUCES	PETITS POIS CAROTTES
<b>LEGUME B</b>	EPINARDS EN BRANCHE A LA CREME	POEELE DE LEGUMES	ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	***	BLE PILAF AUX LEGUMES



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 15 AU 19 JUIN 2026**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE VERTE *** TENDERS DE POULET SAUCE BARBECUE *** CHEDDAR *** COOKIES	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS *** BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES (ORIGINE France) *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES *** FILET DE COLIN MSC AU CITRON *** ROMAGE BLANC MIEL ET CARAMELLE *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** SAUTE DE PORC IGP FC A LA MOUTARDE *** PETIT MOULE *** COMPOTE	CAROTTES RAPEES *** PIZZA VEGETARIENNE PDT POIVRONS CHAMPIGNONS *** DEMI SEL *** FRUIT DE SAISON
<b>Menu B</b>	PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS MOZZA *** SAUTE DE BŒUF AUX OLIVES ET TOMATES *** FAISSELLE *** RIZ AU LAIT CARAMEL	CREVETTES GUACAMOLE *** CHIPOLATAS AU SAVAGNIN GRILLES *** BLEU DE GEX *** FRAISES	CAKE AUX LEGUMES DU SOLEIL *** GRIGNETTE DE POULET A LA MEXICAINE *** MONT CADI *** FEUILLETE VANILLE PRALINE	CHORIZO CULAR *** BURGER BŒUF MOZZA TOMATE CONFITE SAUCE AIOLIS/ POTATOES *** PONT L'EVEQUE *** GAUFRE NUTELLA	GASPACHO DE PETITS POIS A LA MENTHE ET FETA *** ECHINE DE PORC MARINEE ET GRILLEE *** ST MARCELIN *** CHOU CHOCOLAT
<b>LEGUME A</b>	POTATOES	SEMOULE BIO AUX LEGUMES	RIZ BIO	TRIO DE LEGUMES	***
<b>LEGUME B</b>	PETITS POIS AU LARD	RATATOUILLE	COTE DE BLETTES GRATINEES	***	COURGETTES SAUTEES