



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 JUILLET 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	TABOULE (SEMOULE BIO) *** SAUTE DE PORC IGP F-C A LA TOMATE ET AUX OLIVES *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES *** POULET YASSA ORIGINE France *** MIMOLETTE *** COMPOTE EXOTIQUE	ŒUF DUR MAYONNAISE *** FALAFELS SAUCE FROMAGE BLANC *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** LASAGNES BOLOGNAISE *** VACHE QUI RIT *** TARTE AUX POMMES
Menu B	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** PAVE VAL DE SAONE *** TIRAMISU FRAMBOISE	PIZZA *** CUISSÉ DE POULET ROTI JUS AU THYM *** TARTARE *** CHEESECAKE COULIS FRUITS ROUGES	AVOCAT MAYONNAISE *** QUICHE POULET CHEVRE TOMATES SECHÉES *** MORBIER *** LIEGEOIS CHOCOLAT	FOCACCIA TOMATES JAMBON CRU *** PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX POIVRES *** BLEU *** CLAFOUTIS AUX CERISES	SALADE A LA GRECQUE *** MIGNON DE PORC JUS A LA MOUTARDE *** TOMME BLANCHE *** YAOURT BIO AU CITRON
LEGUME A	COURGETTES SAUTEES	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	SEMOULE BIO AUX LEGUMES	HARICOTS VERTS	***
LEGUME B	GNOCCHIS POELES	POELEE RUSTIQUE	RATATOUILLE	RIZ BASMATI	CAROTTES VICHY
Menu Froid	TABOULE MELON *** PATE DE CAMPAGNE POISSON *** PAVE VAL DE SAONE *** TIRAMISU	PASTEQUE SALDE DE PATES *** PIZZA CUISSÉ DE POULET *** TARTARE *** FRUIT	TOMATES AVOCAT MAYONNAISE *** QUICHE JAMBON *** MIMOLETTE *** LIEGEOIS	SALADE HARICOTS VERTS SALADE DE RIZ *** FOCACCIA ŒUF DUR *** BLEU *** CLAFOUTIS	CAROTTES RAPEES SALADE A LA GRECQUE *** MIGNON DE PORC ROULADE *** VACHE QUI RIT *** TARTE AUX POMMES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 27 AU 31 JUILLET 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CONCOMBRES CIBOULETTE *** FILET DE POISSON MSC AU PESTO *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE *** QUENELLE NATURE A LA TOMATE *** CANTAL AOP *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** ROUGAIL SAUCISSE *** P SUISSE *** CAKE A LA BANANE	PATE EN CROUTE *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE France *** TARTARE *** FRUIT DE SAISON	MELON *** HAMBURGER STEACK HACHE CHEDDAR/ POTATOES *** COMTE *** CREME DESSERT VANILLE
Menu B	CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** FILET DE POULET CREME DE CHORIZO *** MAROILLES *** TARTELETTE RHUBARBE	SALADE DE CERVELAS *** AILE DE RAIE AUX CAPRES *** CHEVRE *** FRAISIER	TERRINE DE POISSON *** ESCALOPE VIENNOISE *** GORGONZOLA *** MOUSSE AU CHOCOLAT	ŒUF DUR MAYONNAISE EPICEE *** FILET DE POISSON CREME DE CIBOULETTE *** ST NECTAIRE *** TROPEZIENNE	CREVETTES MAYONNAISE *** SALADE REPAS COMTOISE(MORTEAU) ORBIERTOMATESOEUFSCROUTON *** SOCIETE CREME *** FAR BRETON
LEGUME A	POMMES VAPEUR	CAROTTES VICHY	RIZ BIO AU CURCUMA	RATATOUILLE	***
LEGUME B	HARICOTS VERTS	POMMES ROSTIS	POELEE DE POIVRONS TOMATES EPICES	PATES BIO	***
Menu Froid	CONCOMBRES SALADE DE P DE TERRE *** CHARCUTERIES FILET DE POULET *** MAROILLES *** FRUIT	SALADE DE BLE TOMATES *** CERVELAS POISSON *** CANTAL AOP *** FRAISIER	SALADE VERTE SALADE DE RIZ *** TERRINE DE POISSON SAUCISSE *** P SUISSE *** CAKE A LA BANANE	PASTEQUE SALADE DE PATES *** POULET ROTI PATE EN CROUTE *** TARTARE *** TROPEZIENNE	MELON SALADE VERTE *** CREVETTES MORTEAU *** SOCIETE CREME *** FAR BRETON



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 03 AU 7 AOUT 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE CHOUX AUX RAISINS SECS *** TOMATE FARCIE *** CHEVRE *** COMPOTE	BETTERAVES ROUGES *** ROTI DE DINDE SAUCE MAYONNAISE France *** FROMAGE BLANC FRUITS *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES BIO ME COQUILLETTE *** NUGGETS DE BLE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO *** ROTI DE PORC IGP F-C AU JUS *** PETIT MOULE *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** CUBES DE POISSON PANE MSC *** YAOURT AROME *** BROWNIE 0
Menu B	RILLETES DU MANS *** MERGUEZ GRILLEES *** ORTOLAN *** FLAN PRALINE	TOMATES MOZZA *** FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE *** CHAOURCE *** ILE FLOTTANTE	FEUILLETE AU FROMAGE *** JAMBON DU HAUT DOUBS SAUCE ECHALOTTE *** MIMOLETTE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	MELON JAMBON CRU *** GRIGNETTE DE POULET A LA MEXICAINE *** BLEU DE BRESSE *** CREME DESSERT CAFE	CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** EMINCES DE BŒUF GRILLES AU JUS *** FAISSELLE *** ECLAIR
LEGUME A	SEMOULE BIO	SALADE DE PATES AU THON	EPINARDS	POTATOES	POEELE DE LEGUMES
LEGUME B	POEELE TEX MEX	***	POMMES DAUPHINES	COURGETTES SAUTEES	HARICOTS BEURRE
Menu Froid	SALADE DE CHOUX TABOULE *** RILLETES MERGUEZ *** CHEVRE *** COMPOTE	BETTERAVES ROUGES TOMATES MOZZA *** SALADE DE PATES ROTI DE DINDE *** CHAOURCE *** ILE FLOTTANTE	SALADE DE LENTILLES FEUILLETE *** JAMBON POULET *** MIMOLETTE *** FRUIT	RADIS BEURRE MELON *** JAMBON CRU ROTI DE PORC *** PETIT MOULE *** CREME DESSERT	PASTEQUE CELERI REMOULADE *** CHARCUTERIES FRUITS DE MER *** MAMIROLLE *** ECLAIR



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 10 AU 14 AOUT 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE RIZ BIO *** FILET DE POULET France AU CURRY *** P SUISSE FRUITS *** FRUIT DE SAISON	ROSETTE ET CONDIMENTS *** BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE DE France *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE TOMATES *** FILET DE POISSON MSC AU CITRON *** YAOURT NATURE *** MADELEINE	MACEDOINE DE LEGUMES *** CHIPOLATAS GRILLEES *** CHANTENEIGE *** CAKE AU CITRON	SALADE VERTE *** TARTE EMMENTAL ET COMTE AOP *** CAMEMBERT *** COMPOTE
Menu B	CROQUE MONSIEUR *** FILET DE POISSON AU PESTO *** BOURSIN *** TARTE AU FLAN	SALADE COMTOISE *** AIGUILLETTE DE POULET CROUSTILLANTE *** TOMME DE SAVOIE *** CREPE AU NUTELLA	MORTADELLE PISTACHE *** PILONS DE POULET ROTI *** DEMI-SEL *** TARTE TATIN	PATE EN CROUTE *** ROSBEEF JUS AUX HERBES *** MORBIER *** FROMAGE BLANC VANILLE	SALADE DE POMMES DE TERRE *** FILET DE POISSON PANE *** MONT CADI *** DUO DE DESSERTS
LEGUME A	PETITS POIS	ROSTIS AUX LEGUMES	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	RATATOUILLE	SALADE COLESLAW
LEGUME B	POMMES GRENAILLES	LENTILLES BIO AU JUS	POMMES SAUTEES AUX CHAMPIGNONS	RIZ BIO	RATATOUILLE
Menu Froid	SALADE DE RIZ TOMATES CERISES *** FILET DE POULET POISSON *** BOURSIN *** TARTE AU FLAN	SALADE COMTOISE SALADE DE LENTILLES *** ROSETTE ŒUF DUR *** CANCOILLOTTE IGP *** CREPE	SALADE DE PATES TOMATES *** MORTADELLE PILONS DE POULET *** DEMI-SEL *** TARTE	MACEDOINE SALADE DE RIZ *** CHIPOLATAS ROSBEEF *** MORBIER *** CAKE CITRON	SALADE VERTE SALADE DE POMMES DE TERRE *** CHARCUTERIES ROTI DE DINDE *** CAMEMBERT *** COMPOTE



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 17 AU 21 AOUT 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE PERLES BIO DE ME COQUILLETTE *** JAMBON FUME DU HT DOUBS JUS A L'ESTRAGON *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	MELON *** FILET DE POISSON MSC A LA CIBOULETTE *** CANTAL AOP *** COMPOTE	CELERI REMOULADE *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AU JUS *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** FALAFELS BIO SAUCE FROMAGE BLANC AUX HERBES *** BRIE *** FRUIT DE SAISON	CHOUX ROUGE AUX FROMAGES *** SAUTE DEPORC IGP F-C AUX OLIVES ET TOMATES *** PETIT SUISSE NATURE *** MARBRE
Menu B	NEMS AUX LEGUMES 0 *** MERGUEZ GRILLEES 0 *** BOURSIN *** TARTELETTE CITRON 0	SAUCISSON A L'AIL CORNICHONS *** TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE *** CANCOILLOTTE A L'AIL *** YAOURT BIO AUX FRUITS	CREVETTES MAYONNAISE *** ROTI DE PORC AU JUS *** COMTE AOP *** TARTE AUX ABRICOTS 0	GASPACHO TOMATE PASTIQUE *** SAUCISSE DE MORTEAU IGP 0 *** MAMIROLLE *** PARIS BREST 0	MOUSSE DE FOIE CORNICHONS *** CUBES DE COLIN PANES AUX CEREALES *** ST NECTAIRE *** SALADE FRUITS FRAIS 0
LEGUME A	CHOUX FLEURS	POMMES VAPEURS	RATATOUILLE SEMOULE BIO	EPINARDS BECHAMEL	HARICOTS VERTS
LEGUME B	AUBERGINES A LA TOMATE ET GRANA PADANO	RIZ BIO AU CURRY 0	CAROTTES BRAISEES AU THYM	GNOCCHIS POEELE 0	PUR2E DE COURGETTES ET POMME DE TERRE
Menu Froid	SALADE DE PERLES BIO SALADE DE CHOUX FLEURS *** JAMBON / MERGUEZ *** BOURSIN *** FRUIT DE SAISON	MELON SALADE DE RIZ *** SAUCISSON A L'AIL / POISSON *** CANTAL AOP *** YAOURT BIO AUX FRUITS	CELERI REMOULADE TABOULE *** ROTI DE PORC / POULET *** COMTE AOP *** TARTE AUX ABRICOTS	PASTIQUE BETTERAVES FETA *** MORTEAU / FEUILLETE *** MAMIROLLE *** PARIS BREST	CHOUX ROUGE SALADE DE RIZ *** MOUSSE DE FOIE/POISSON *** ST NECTAIRE *** SALADE DE FRUITS FRAIS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 24 AU 28 AOUT 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CAROTTES RAPEES *** FILET DE COLIN MSC MEUNIERE *** CHANTENEIGE BIO *** SALADE DE FRUITS	SALADE DE POMMES DE TERRE *** QUENELLES A LA TOMATE GRATINES *** MAMIROLLE *** FRUIT DE SAISON	GASPACHO TOMATES PASTIQUE BASILIC *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** YAOURT A BOIRE *** COMPOTE	ŒUF DUR MAYONNAISE *** ESCALOPE DE DINDE AU PARMESAN *** KIRI *** FRUIT DE SAISON	RADIS BEURRE BIO *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS AU SOJA *** CAMEMBERT *** CREME DESSERT CAREMEL
Menu B	PETITS POIS / FETA / TOMATES CONFITES *** POEELE DE NOUILLES FACON THAI AUX PORC *** BLEU *** MOELLEUX CHOCOLAT 0	AVOCAT MAYONNAISE *** PENNES AU POULET, J CRU PESTO ET TOMATES *** TOMME GRISE *** PECHES ROTIES AU MIEL ET AMANDES	PIZZA 0 *** FILET DE POISSON AU PESTO *** EPOISSES *** TARTE NOIX DE COCO 0	SALADE VERTE AU COMTE *** SPAGHETTIS BOLOGNAISE *** MORBIER *** MOUSSE CHOCOLAT PRALINE	QUICHE LORRAINE 0 *** ROTI DE DINDE AU COMTE *** TARTARE *** PAVLOVA VANILLE FRUITS EXOTIQUES
LEGUME A	RIZ BIO AU PESTO	BROCOLIS	LENTILLES BIO	PETITS POIS	POEELE DE LEGUMES
LEGUME B	*	*	POMMES GRENAILLES 0	*	PATES BIO 0
Menu Froid	CAROTTES RAPEES SALADE DE P, POIS *** CHARCUTERIE/ROSBEEF *** BLEU MOELLEUX CHOCOLAT	SALADE DE PDT AVOCAT MAYONNAISE *** POULET / RILLETTE DE THON *** MAMIROLLE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES PASTIQUE *** PIZZA / SAUCISSE *** EPOISSES *** TARTE NOIX DE COCO	SALADE VERTE AU COMTE TOMATES *** ROULADE DE VOLAILLE / ŒUF *** KIRI MOUSSE CHOCOLAT PRALINE	RADIS BEURRE BIO SALADE DE PATES *** ROTI DE DINDE / QUICHE *** TARTARE *** PAVLOVA