



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	BETTERAVES ROUGES *** CUBES DE POISSON MSC PANES AUX CEREALES *** COMTE AOP *** COMPOTE HVE	SALADE DE TOMATES *** FILET DE POULET A LA MOUTARDE (France) *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	TABOULE BIO AUX POIS CHICHES *** POEELE DE NOUILLES ET LEGUMES A L'ASIATIQUE *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** CHIPOLATAS GRILLEES (maison chapons) *** PETIT MOULE *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON *** YAOURT AROME *** TARTE AU FLAN
Menu B	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE *** EMINCE DE PORC AU CARAMEL *** PONT L'EVEQUE *** FAR BRETON	COLESLAW *** SAUCISSE DE TOULOUSE JUS A LA TOMATE *** CHEVRE *** PANNA COTTA COULIS	ŒUF DUR MAYONNAISE EPICEE *** CUISSÉ DE POULET ROTI *** MAROILLES *** ILE FLOTTANTE	JAMBON CRU *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE *** CHAOURCE *** CREME CHOCOLAT	SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTTES *** CHILI CON CARNE *** RONDELE AUX POIVRES *** SALADE DE FRUITS
LEGUME A	HARICOTS PLATS	COQUILLETES BIO DE MME COQUILLETTE	***	POTATOES	CAROTTES PERSILLEES
LEGUME B	SEMOULE BIO	HARICOTS COCO PERSILLES	CHOUX FLEURS BECHAMEL	COURGETTES SAUTEES	RIZ BIO
Menu Froid	BETTERAVES ROUGES TABOULE *** MAQUEREAUX / CHARCUTERIE *** COMTE AOP *** COMPOTE HVE	SALADE DE TOMATES COLESLAW *** SAUCISSE TOULOUSE / POULET *** CHEVRE *** PANNA COTTA	TABOULE AUX POIS CHICHE SALADE DE CHOUX FLEURS *** CUISSÉ DE POULET / ŒUF DUR *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT	MACEDOINE DE LEGUMES SALADE DE PATES *** CHIPOLATAS / JAMBON CRU *** PETIT MOULE *** CREME CHOCOLAT	PASTEQUE SALADE DE LENTILLES *** POISSON / ROTI DE DINDE *** RONDELE AUX POIVRES *** TARTE AU FLAN



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 07 AU 11 septembre 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE RIZ BIO A LA NICOISE *** ROTI DE DINDE SAUCE AU COMTE (France) *** PETIT SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** SAUTE DE PORC IGP F-C A LA TOMATE *** DEMI-SEL *** MADELEINE CHOCOLAT BIO	CAROTTES RAPEES *** BOEUF BOURGUIGNON F-C *** TARTARE *** COMPOTE HVE	MELON *** NUGGETS DE BLE *** COMTE AOP *** CAKE AU CITRON
Menu B	JAMBON BLANC ET CORNICHONS *** TOMATES FARCIES *** MAMIROLLE *** FROMAGE BLANC VANILLE	RADIS BEURRE *** CURRY DE DINDE AU LAIT DE COCO *** BLEU *** RIZ AU LAIT CARMEL	SALADE DE PATES A L'ITALIENNE *** TAGLIATELLES AU SAUMON *** MORBIER *** ECLAIR CAFE	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS *** CHIPOLATAS AU SAVAGNIN *** CANTAL AOP *** QUATRE QUART CHANTILLY	PATE CROUTE *** PILONS DE POULET A LA BASQUAISE *** FAISSELLE *** TROPEZIENNE
LEGUME A	EPINARDS	POEELE RUSTIQUE	HARICOTS BEURRE	COQUILLETES BIO DE MME COQUILLETTE	PETITS POIS BRAISES AUX OIGNONS
LEGUME B	RIZ BASMATI	PUREE DE POMMES DE TERRE	***	RATATOUILLE	POMMES GRENAILLES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE PIEMONTAISE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANC AUX POMMES ET RAISINS SECS *** FILET DE POISSON MSC CREME MARINIERE *** EMMENTAL *** FRUIT DE SAISON	TOMATE MAÏS *** ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES (France) *** BRIE *** SALADE DE FRUITS	CREPE AU FROMAGE *** SPAGHETTIS BIO A LA BOLOGNAISE VEGGIE *** CHANTENEIGE *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE *** ROTI DE PORC IGP FC AU JUS *** PETIT SUISSE NATURE *** BROWNIE MAISON
Menu B	FROMAGE DE TETE O *** PILONS DE POULET ROTI AU JUS *** TARTARE AIL ET F HERBES *** CAKE CHOCOLAT O	SALADE DE RIZ NICOISE *** JOUÉ DE PORC BRAISE A LA BIERE *** COMTE AOP *** TIRAMISU SPECULOOS	SALADE VERTE AUX NOIX *** PAELLA POISSON ET FRUITS DE MER *** MONTCADI *** CREME RENVERSEE O	CREVETTES MAYONNAISE *** KNACK COMTOISE (MAISON CHAPUIS) *** TENDRE BLEU *** CREPE AU NUTELLA O	PASTEQUE/MELON/TOMATES AU BALSAMIQUE *** FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE *** PAVE VAL DE SAONE *** YAOURT BIO AUX FRUITS
LEGUME A	HARICOTS VERTS A LA TOMATE	RIZ BIO	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES	***	RATATOUILLE
LEGUME B	POMMES DAUPHINES	CHOUX DE BRUXELLES AU LARD	*	POELEE A LA PATATES DOUCES	*



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON PANE ET CITRON *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	TABOULE (semoule bio) *** QUENELLE NATURE A LA TOMATE ET BASILIC *** GOUDA *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** ECHINE FUMEE DU HAUT DOUBS *** YAOURT AROME *** COMPOTE HVE	TARTE AU FROMAGE COMTE AOP ET EMMENTAL *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AU JUS (France) *** BOURSIN *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS *** CAMEMBERT *** FLAN CARAMEL BEURRE SALE
Menu B	JAMBON CRU SERRANO *** FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS *** MAMIROLLE *** CREME DESSERT CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES AU SESAME *** ANDOUILLETTE DE TROYES SAUCE MOUTARDE *** CHEVRE BUCHETTE *** BABA AU RHUM CHANTILLY VANILLE	AVOCAT MAYONNAISE *** FILET DE POISSON CREME DE CHORIZO *** TOMME CATALANE *** TRIO DE DESSERTS 0	SALADE DE QUINOA ET LENTILLES *** SAUCISSE DE MORTEAU (MAISON CHAPUIS) *** MAROILLES *** TARTE CITRON 0	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES *** MIGNON DE PORC AU JUS PROVENCALE *** PAVE D'AFFINOIS *** TARTELETTE MIRABELLES 0
LEGUME A	COQUILLETES BIO DE MME COQUILLETTE	BROCOLIS	LENTILLES BIO DE MME COQUILLETTE	CAROTTES VICHY	POMMES VAPEUR AUX HERBES
LEGUME B	EPINARDS A LA CREME ET OSEILLE	POMMES SARLADAISE	PUREE DE POMME DE TERRE AILLEE	BLE AUX PETITS LEGUMES 0	HARICOTS BEURRE 0



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 28 SEPT AU 02 OCTOBRE 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE CHOUX ROUGE AU LARD *** FILET DE POISSON MSC AU PESTO *** CANTAL AOP *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES FETA *** FILET DE POULET AU COMTE AOP (France) *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE AU POIS CHICHE ET LEGUMES *** OMELETTE AU FROMAGE *** ST PAULIN *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** BLANQUETTE DE PORC IGP FC *** CROC LAIT BIO *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** CAKE CHOCOLAT MAISON
Menu B	PAMPLEMOUSSE *** SAUCISSE DE TOULOUSE A LA TOMATE *** ST NECTAIRE *** FINANCIER CREMEUX CARAMEL	PATE CROUTE *** COLOMBO DE PORC *** MORBIER *** CRUMBLE POMMES FRAMBOISES	WRAP JAMBON ROQUETTE *** BOUILLABAISSE *** TOMME BLANCHE *** MUFFINS AUX MYRTILLES	ŒUF DUR MAYONNAISE EPICEE *** PALERON DE BŒUF BRAISE *** FAISSELLE *** QUATRE QUART CHANTILLY	PIZZA 3 FROMAGES *** AIGUILLETES DE POULET BASQUAISE *** GOUDA AU CUMIN *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS
LEGUME A	POEELE RUSTIQUE	PETITS POIS	EPINARDS BECHAMEL	RIZ BIO	PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
LEGUME B	HARICOS BLANCS PERSILLES	PATES BIO	***	POMMES DE TERRE GRENAILLES	CAROTTES BRAISEES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	ROSETTE CORNICHONS *** CORDON BLEU *** BRIE *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** HACHIS PARMENTIER BŒUF BIO Français *** YAOURT NATURE *** MADELEINE BIO	FEUILLETE AU FROMAGE *** ROTI DE PORC IGP FC A LA MOUTARDE *** DEMI SEL *** FRUIT DE SAISON	MOUSSELINE DE POULET AUX CHAMPIGNONS *** FILET DE TRUITE REGIONALE MARINE AUX HERBES *** 0 *** CREME DESSERT CHOCOLAT CROQUANT FRUITS SECS	ŒUF DUR MAYONNAISE *** GNOCCHIS A LA CREME DE POIREAUX GRATINES *** MIMOLETTE *** COMPOTE HVE
Menu B	TABOULE *** MARMITTE DE LA MER MARINIÈRE *** DEMI SEL *** PANNA COTTA EXOTIQUE	QUICHE LORRAINE *** FILET DE POISSON MEUNIÈRE *** GOUDA *** POMMES AU FOUR CARMEL BEURRE SALE	SALADE DE LENTILLES *** MANCHON DE CANARD CONFIT ET JUS REDUIT *** COMTE AOP *** TROPEZIENNE	ACCRAS DE MORUE *** BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE *** SOCIETE CREME *** ANANAS AU SIROP	CAMEMBERT PANE *** FILET DE POULET AU CURRY *** CHEVRE *** CAKE NOIX DE COCO
LEGUME A	CHOUX FLEURS AU JUS	***	HARICOTS VERTS	PERLES BIO AUX LEGUMES D'AUTOMNE	***
LEGUME B	POMMES VAPEURS	CROZETS A LA CREME	RIZ BASMATI	POMMES PAILLASSON	CAROTTES ROTIE AU MIEL ET THYM