



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 31 AOUT AU 04 SEPTEMBRE 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
BETTERAVES ROUGES *** CUBES DE POISSON MSC PANES AUX CEREALES *** HARICOTS PLATS *** COMTE AOP *** COMPOTE HVE	SALADE DE TOMATES *** FILET DE POULET A LA MOUTARDE Origine France FILET DE POISSON *** COQUILLETES BIO DE MME COQUILLETTE *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	TABOULE BIO AUX POIS CHICHES *** POELEE DE NOUILLES ET LEGUMES A L'ASIATIQUE *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** CHIPOLATAS GRILLEES (maison chapuis) CHIPOLATAS VEGGIES *** POTATOES *** PETIT MOULE *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE CITRON *** CAROTTES PERSILLEES *** YAOURT AROME *** TARTE AU FLAN

PRODUITS 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 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE RIZ BIO A LA NICOISE *** ROTI DE DINDE SAUCE AU COMTE Origine France ŒUF DUR *** EPINARDS *** PETIT SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS TERRINE DE POISSON *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** POEELE RUSTIQUE *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** SAUTE DE PORC IGP F-C A LA TOMATE FALAFELS *** HARICOTS BEURRE *** DEMI-SEL *** MADELEINE CHOCOLAT BIO	CAROTTES RAPEES *** BŒUF BOURGUIGNON ORIGIN F-C BOLOGNAISE VEGGIE *** COQUILLETES BIO DE MME COQUILLETTE *** TARTARE *** COMPOTE HVE	MELON *** NUGGETS DE BLE *** PETITS POIS BRAISES AUX OIGNONS *** COMTE AOP *** CAKE AU CITRON

PRODUITS 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 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE POMMES DE TERRE PIEMONTAISE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP SAUCISSE VEGGIE *** HARICOTS VERTS A LA TOMATE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANC AUX POMMES ET RAISINS SECS *** FILET DE POISSON MSC CREME MARINIERE *** RIZ BIO *** EMMENTAL *** FRUIT DE SAISON	TOMATES / MAÏS *** ESCALOPE DE DINDE AUX OLIVES (France) OMELETTE *** GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LEGUMES *** BRIE *** SALADE DE FRUITS	CREPE AU FROMAGE *** SPAGHETTIS BIO A LA BOLOGNAISE VEGGIE CAROTTES ET CHAMPIGNONS BOLOGNAISE VEGGIE *** CHANTENEIGE *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE *** ROTI DE PORC IGP F-C AU JUS FILET DE POISSON MEUNIERE *** RATATOUILLE *** PETIT SUISSE NATURE *** BROWNIE MAISON

PRODUITS 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 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON PANE ET CITRONS *** COQUILLETES BIO DE MME COQUILLETES *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	TABOULE (SEMOULE BIO) *** QUENELLE NATURE A LA TOMATE ET BASILIC *** BROCOLIS *** GOUDA *** FRUIT DE SAISON	PASTEQUE *** ECHINE FUMEE DU HAUT DOUBS FALAFELS *** LENTILLES BIO DE MME COQUILLETES *** YAOURT AROME *** COMPOTE	TARTE AU COMTE AOP ET EMMETAL *** HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI AU JUS (France) FILET DE POISSON *** CAROTTES VICHY *** BOURSIN *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS ŒUF DUR BECHAMEL *** POMMES VAPEURS AUX HERBES *** CAMEMBERT *** FLAN CARAMEL BEURRE SALE

PRODUITS 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 28 SEPTEMBRE AU 02 OCTOBRE 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE DE CHOUX ROUGE AU LARD *** FILET DE POISSON MSC AU PESTO *** POELEE RUSTIQUE *** CANTAL AOP *** COMPOTE	BETTERAVES ROUGES FETA *** FILET DE POULET AU COMTE (France) PATES FARCIES AU FROMAGE *** PETITS POIS *** FROMAGE BLANC NATURE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE AU POIS CHICHE ET LEGUMES *** OMELETTE AU FROMAGE *** EPINARDS BECHAMEL *** ST PAULIN *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** BLANQUETTE DE PORC IGP F-C GALETTE VEGGIE *** RIZ BIO *** CROC LAIT BIO *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES A LA CIBOULETTE *** FILET DE POISSON SAUCE VIERGE *** PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE *** PETITS SUISSES AUX FRUITS *** CAKE CHOCOLAT MAISON

PRODUITS 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 05 AU 09 OCTOBRE 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi		Vendredi
ROSETTE CORNICHONS SALADE DE LENTILLES *** CORDON BLEU NUGGETS DE BLE *** CHOUX FLEURS AU JUS *** BRIE *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** HACHIS PARMENTIER DE BŒUF BIO FRANÇAIS PARMENTIER VEGGIE *** YAOURT NATURE *** MADELEINE BIO	FEUILLETE AU FROMAGE *** ROTI DE PORC IGP F-C A LA MOUTARDE OMELETTE *** HARICOTS VERTS *** DEMI SEL *** FRUIT DE SAISON	MOUSSELINE DE POULET AUX CHAMPIGNONS *** FILET DE TRUITE REGIONALE MARINEE AUX HERBES TERRINE DE POISSON *** PERLES BIO AUX LEGUMES D'AUTOMNE *** CREME DESSERT CHOCOLAT CROQUANT FRUITS SECS	ŒUF DUR MAYONNAISE *** GNOCCHIS A LA CREME DE POIREAUX GRATINES *** MIMOLETTE *** COMPOTE

 **PRODUITS 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