



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 30 OCTOBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CELERI REMOULADE *** BLANQUETTE DE PORC IGP F-C *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** NUGGETS DE FILET DE POULET *** FROMAGE BLANC FRUITS *** COMPOTE	SALADE DE RIZ *** FALAFELS SAUCE YAOURT AUX HERBES *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES MAIS *** JAMBON A L'ECHALOTTE *** VACHE QUI RIT *** FRUIT DE SAISON	COLESLAW AU FROMAGE BLANC *** FILET DE POISSON SAUCE CITRON *** YAOURT NATURE *** COOKIES
Menu B	PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS MOZZA *** SAUTE DE CANARD A L'ORANGE *** TOMME NOIRE DES PYRENEES *** TARTE AU CHOCOLAT CACAHUETTE	RILLETES DU MANS CORNICHONS *** CROUTE AUX CHAMPIGNONS *** EMMENTAL *** BRIOCHE PERDUE CARMEL BEURRE SALE	POIREAUX VINAIGRETTE *** COQUELET ROTI AU COMTE *** MORBIER *** TARTE AU FLAN	SALADE DE CERVELAS *** FILET DE TRUITE REGIONALE AUX AMANDES *** FAISSELLE *** CLAFOUTIS	SALADE D'ENDIVES AU BLEU *** PAELLA POULET FRUITS DE MER *** MONT CADI *** MOUSSE CHOCOLAT
LEGUME A	POEELE RUSTIQUE	POTATOES	CAROTTES BRAISEES	COQUILLETES BIO DE ME COQUILLETTE	PETITS POIS
LEGUME B	POMMES SARLADAISE	RIZ AUX LEGUMES	PUREE DE POMMES DE TERRE	JULIENNE DE LEGUMES	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE *** ESCALOPE VIENNOISE *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	MENU HALLOWEEN ŒUFS DE LA SORCIERE *** PARMENTIER DE BŒUF POTIRON ET BUTTERNUT *** CANCOILLOTTE IGP *** MARBRE D'HALLOWEEN	POTAGE DE SAISON *** DES DE COLIN MSC A L' OSEILLE *** YAOURT AROME *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX ROUGES A LA MIMOLETTE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** CHANTENEIGE BIO *** COMPOTE	CAROTTES RAPEES *** OMELETTE AU FROMAGE *** CREME DESSERT VANILLE *** CAKE CITRON
Menu B	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS *** TRIPES A LA MODE DE CAEN *** SOCIETE CREME *** CREME DESSERT	SALADE DE PATES *** GRATIN DE FRUITS DE MER AUX EPINARDS *** COMTE AOP *** SALADE D'ORANGES CANNELLE ET MIEL	CONCOMBRES FETA TOMATES SECHEES *** HAMBURGER BŒUF RACLETTE POTATOES *** YAOURT *** BABA AU RHUM CHANTILLY	FEUILLETE COMTOIS *** GRATIN DE GNOCCHIS POULET POIREAUX CHAMPIGNONS *** VACHE QUI RIT *** SALADE DE FRUITS	CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** GRIGNETTE DE POULET A LA MEXICAINE *** LIVAROT *** BROWNIES CREME ANGLAISE
LEGUME A	HARICOTS BEURRE	***	RIZ BIO	EPINARDS BECHAMEL	CHOUX FLEURS
LEGUME B	POMMES VAPEUR	***	***	***	POMMES PAILLASSON



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 09 AU 13 novembre 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	TABOULE (SEMOULE BIO) *** FILET DE COLIN MSC MEUNIERE *** P SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** SAUTE DE PORC IGP F-C AUX OLIVES *** CANTAL AOP *** SALADE DE FRUITS	FERIE	FEUILLETE AU FROMAGE *** QUENELLE NATURE AU BASILIC *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POULET AU CURRY ORIGINE France *** CROC LAIT BIO *** BEIGNET FOURRE CHOCOLAT
Menu B	SALADE COLESLAW *** CUISSÉ DE POULET ROTI AU JUS *** ST NECTAIRE *** CHOU CARAMEL	RILLETES DU MANS ET CONDIMENTS *** ROSBEEF SAUCE ECHALOTTE *** MORBIER *** MOUSSE AU CHOCOLAT		SALADE VERTE *** CHOUROUTE GARNIE *** MUNSTER *** BISCUIT ROULE AUX FRUITS ROUGES	ŒUF DUR MAYONNAISE EPICÉE *** TAGLIATELLES CARBONARA *** TARTARE *** TROPEZIENNE
LEGUME A	RATATOUILLE	PATES BIO DE MME COQUILLETTE		PUREE DE CAROTTES	SEMOULE BIO
LEGUME B	POMMES SAUTEES	JULIENNE DE LEGUMES		***	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	POTAGE DE LEGUMES *** FILET DE COLIN MSC CREME MARINIERE *** YAOURT NATURE BIO *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AUX POIS CHICHES BIO *** SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE VEGGIE *** GOUDA *** FRUIT DE SAISON	CHOUX BLANC AUX POMMES *** ROTI DE PORC IGP FC AU JUS *** FROMAGE BLANC *** COMPOTE HVE	TERRINE DE LA MAISON CHAPUIS *** FILET DE DINDE A LA MOUTARDE ORIGINE France *** VACHE QUI RIT *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE *** BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE ORIGINE France *** FLAN VANILLE MAISON *** MADELEINE BIO
Menu B	ROSETTE CORNICHONS *** SAUCISSE DE MONTBELIARD *** MAMIROLLE *** BABA AU RHUM CREMEUX VANILLE	TARTE AUX OIGNONS *** ENDIVES AU JAMBON *** BLEU *** SALADE DE FRUITS	PAMPLEMOUSSE *** BOUILLABAISSE *** COMTE *** TIRAMISU SPECULOOS	POIREAUX VINAIGRETTE *** QUENELLE DE BROCHET A L'ANETH *** FAISSELLE *** TARTE AU FLAN	JAMBON DE BAYONNE *** AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTE *** LIVAROT *** LIEGEOIS AUX FRUITS
LEGUME A	RIZ BIO	'''	LENTILLES BIO DE MME COQUILLETTE	HARICOTS VERTS	CAROTTES AU CERFEUIL
LEGUME B	PUREE DE BUTTERNUTS	'''	'''	PATES BIO	GRATIN DAUPHINOIS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE PERLES BIO AUX LEGUMES *** PALERON DE BŒUF COMTOIS *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES *** SAUTE DE POULET DE France CREME FORESTIERE *** PETIT SUISSÉ AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	VELOUTE AUX LEGUMES D'AUTOMNE *** CROQUE RACLETTE *** KIRI BIO *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** HOUCROUTE GARNIE(CHOUX P DE ONTBELIARDE IGP KNACK COMTOIS) *** CAMEMBERT *** COMPOTE	CHOUX ROUGE REMOULADE *** FILET DE POISSON PANE MSC *** DEMI SEL *** TARTE MAISON AUX POMMES
Menu B	MORTADELLE ET CONDIMENTS *** LAPIN A LA MOUTARDE *** CANTAL *** COOKIES	FLAMMENKUECHE *** SAUCISSE DE TOULOUSE A LA TOMATE *** MIMOLETTE *** FLAN A LA PISTACHE	AVOCAT MAYONNAISE *** CUISSÉ DE CANETTE CONFITE *** EPOISSES *** DANETTE VANILLE	CLAFOUTIS POIVRONS CHEVRE *** CORDON BLEU DE DINDE *** TOMME GRISE *** NID D'ABEILLE	SALADE DE P DE T AU CERVÉLAS *** POULET ROTI FERMIER SAUCE MOND'OR *** CHEVRE *** YAOURT VEGETAL AU LAIT DE COCO
LEGUME A	POTÉE DE LEGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS EN PERSILLADE	***	EPINARDS BECHAMEL
LEGUME B	TAGLIATELLES	HARICOTS COCO AU LARD	POMMES SARLADAISE	POELEE DE LEGUMES	POMMES VAPEUR AUX HERBES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 04 DECEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE RIZ BIO NICOISE *** ESCALOPE DE DINDE DE France AU COMTE AOP *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE MAISON *** HACHIS PARMENTIER BŒUF ORIGINE France *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC *** FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUMES *** PETIT MOULE *** POMME CUITE AU CARAMEL	CREME DE CHOUX FLEURS *** SAUTE DE PORC IGP F-C AU CARAMEL *** MONT CADI *** CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT MAISON	CONCOMBRES A L'ANETH *** TARTE 3 FROMAGES MAISON (emmental comte aop mozza) *** PETIT SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON
Menu B	PIZZA AUX 3 FROMAGES *** SAUTE DE SANGlier GRANDVENEUR *** CHAOURCE *** MUFFIN AUX MYRTILLES	WRAP DINDE ET FROMAGE AUX HERBES ET ROQUETTE *** GRATIN DE FRUITS DE MER AUX EPINARDS *** SOCIETE CREME *** CLAFOUTIS AUX FRUITS	SALADE VERTE AUX NOIX *** ROUGAIL SAUCISSE *** PAVE VAL DE SAONE *** PALET BRETON MOUSSE SPECULOOS	JAMBON BLANC CORNICHONS *** FILET DE POISSON CREME A LA BIERE *** BLEU DE BRESSE *** SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU FROMAGE *** RAVIOLIS A LA SAUCE TOMATE/BASILIC *** CANCOILLOTTE A L'AIL *** GAUFRE AU NUTELLA
LEGUME A	CAROTTES VICHY	***	PATES BIO DE MME COQUILLETTE	POEELE RUSTIQUE	****
LEGUME B	PUREE DE CELERI	***	RIZ BIO	LENTILLES BIO A LA CREME	***