



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 12 AU 16 OCTOBRE 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	A TABLE AVEC NOS HEROS	SUCRE/SALE	MONOCHROME	TOUR DU MONDE	INGREDIENT MYSTERE
	LA SOUPE D'HULK ***	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE ***	MADE PATES PESTO POIS CONCOMBRE ***	ŒUF DUR MAYO AU CURRY D'INDE ***	BETTERAVES A LA ***
	LES SPAGUETTIS DE LA BELLE ET LE CLOCHARD ***	POULET FACON TERIYAKI ***	COLIN SAUCE VERTE ***	CHILI SIN CARNE MEXICAIN ***	SAUTE DE PORC IGP F-C CREME A ***
	LE FROMAGE DE JERRY ***	CREME CARAMEL BEURRE SALE ***	FROMAGE FRAIS AUX HERBES ***	EDAM D'HOLLANDE ***	YAOURT AROME ***
	LA POMME DE BLANCHE NEIGE	CREPE BIO ?	KIWI	BANANE D'AILLEURS	GATEAU CHOCOLAT ET
Menu B	JAMBON CRU CONDIMENTS ***	NEMS DE POULET ***	WRAP JAMBON FROMAGE FRAIS ***	CHOU ROUGE AU LARD ET NOIX ***	PAMPLEMOUSSE ***
	AIGUILLETTE DE POULET PANE ***	QUENELLE DE BROCHET CREME CRUSTACES ***	CHOU FARCI SAUCE TOMATE ***	COTE DE PORC IGP FC AU JUS ***	PENNES AU SAUMON ET LEGUMES ***
	PAVE VAL DE SAONE ***	TOMME CATALANE ***	MONT D'OR ***	PAVE D'AFFINOIS ***	CHAVROUX ***
	POIRE AU CHOCOLAT	CHEESCAKE COULIS FRAMBOISE	ILE FLOTTANTE	CAKE CITRON PAVOT	FROMAGE BLANC AU MIEL
LEGUME A	***	POELEE A LA PATATE DOUCE	BROCOLIS	RIZ AU BASILIC D'ITALIE	PUREE DE ,,,,
	EPINARDS EN BRANCHE A LA CREME	RIZ BASMATI	BLE PILAF	HARICOTS VERTS PERSILLES	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 19 AU 23 OCTOBRE 2026

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE CHOUX BLANCS AUX RAISINS SECS *** FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE *** DEMI SEL *** COMPOTE HVE	TABOULE (SEMOULE BIO) *** QUENELLE NATURE AU COMTE AOP *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** ECHINE FUMEE DU HAUT DOUBS *** PETIT SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** ESCALOPE DE DINDE A LA MOUTARDE *** CANTAL AOP *** FRUIT DE SAISON	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** PALERON DE BŒUF CONFIT *** CANCOILLOTTE IGP *** TARTE AUX POMMES
Menu B	SALADE AU COMTE ET NOIX *** SAUCISSE DE MORTEAU IGP *** CANCOILLOTTE IGP *** SALADE DE FRUITS	AVOCAT MAYONNAISE *** CERVELAS A L'ALSACIENNE SAUCE ECHALOTTE *** BLEU *** CREME RENVERSEE	TARTELETTE AU FROMAGE *** CUISSÉ DE PINTADE AUX CHAMPIGNONS *** EPOISSES *** PAVLOVA VANILLE POIRE	BETTERAVES AUX ŒUFS DURS *** BOUDIN NOIR AUX POMMES *** BREZAIN *** ECLAIR	PATE CROUTE ET CONDIMENTS *** CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE TARTARE *** BRIE *** CHOU PRALINE
LEGUME A	POMMES VAPEURS PERSILLEES	EPINARDS BECHAMEL	LENTILLES BIO DE ME COQUILLETES AU JUS	HARICOTS VERTS	POTEE DE LEGUMES
LEGUME B	HARICOTS COCO A LA TOMATE	PATES BIO	POMMES GRENAILLES	GRATIN DE CHOUX FLEURS	PUREE DE LEGUMES D'AUTOMNE