TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63 www.tisserand-restauration.fr

Bon appétit!

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

	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 SUISSE 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 COMTOI *** 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 *** CUISSE DE CANETTE CONFITE *** EPOISSES *** DANETTE VANILLE	CLAFOUTIS POIVRONS CHEVRE *** CORDON BLEU DE DINDE *** TOMME GRISE *** NID D'ABEILLE	SALADE DE P DE T AU CERVELAS *** POULET ROTI FERMIER SAUCE MONTD'OR *** CHEVRE *** YAOURT VEGETAL AU LAIT DE COCO
LEGUME A	POTEE DELEGUMES	PUREE 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	POELEE RUSTIQUE	****
LEGUME B	PUREE DE CELERI	***	RIZ BIO	LENTILLES BIO A LA CREME	***

TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63 www.tisserand-restauration.fr

Bon appétit!

SEMAINE DU 07 AU 11 DECEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE POMMES DE TERRE *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** YAOURT NATURE *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** PENNES BIO A LA CARBONARA *** BRIE DU VAL DE SAONE *** COMPOTE BIO	VELOUTE DE COURGETTES *** AIGUILLETTES DE POULET DE France A LA CREME *** VACHE QUI RIT BIO *** FRUIT DE SAISON	CREPE AU FROMAGE *** CHILI SIN CARNE COTS ROUGES MAIS OIGNONS POIV *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX AUX RAISINS SECS *** ROTI DE PORC IGP F-C AU JUS *** ST MORET BIO *** CAKE CHOCOLAT
Menu B	CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** CUISSE DE POULET AU JUS *** COMTE *** YAOAURT AUX FRUITS	TARTE AU FROMAGE *** COTE DE PORC CHARCUTIERE *** MUNSTER *** MOUSSE AU CHOCOLAT	RILLETTES ET CONDIMENTS *** FILET DE SAUMON AUX AMANDES *** PAVE VAL DE SAONE *** ENTREMET 3 CHOCOLATS	BETTERAVES ROUGES EN SALADE *** QUENELLE DE BROCHET SAUCE ARMORICAINE *** DUO DE FROMAGES *** TARTELETTE A LA POIRE	MORTADELLE ET CONDIMENTS *** CROUTE AUX CHAMPIGNONS *** BLEU *** FROMAGE BLANC
LEGUME A	CHOUX FLEURS PERSILLES	***	RIZ BIO AUX LEGUMES	SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS
LEGUME B	POELEE RUSTIQUE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	RATATOUILLE	EPINARDS EN BRANCHE	PUREE DE POMMES DE TERRE

TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63 www.tisserand-restauration.fr

Bon appétit!

SEMAINE DU 14 AU 18 DECEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	BETTERAVES ROUGES *** CORDON BLEU DE DINDE *** DEMI SEL *** FRUIT DE SAISON	NEMS AUX LEGUMES *** QUENELLE NATURE SAUCE FROMAGERE *** FRIPON *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** FROMAGE BLANC NATURE *** COMPOTE HVE	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE AU CITRON *** FILET DE POULET Français CREME FORESTIERE ET COMTE *** BRIE *** BUCHE AU CHOCOLAT ET ECLATS D'OREO	POTAGE HIVERNAL A LA CHATAIGNE *** FILET DE COLIN MSC A L'OSEILLE *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	MOUSSE DE FOIE ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON CREME DE POIREAUX *** ST NECTAIRE *** TROPEZIENNE	PAMPLEMOUSSE *** MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE *** TARTARE *** PARIS BREST	JAMBON PERSILLE *** CUBES DE COLIN PANE AUX CEREALES *** PAVE D'AFFINOIS *** LIEGEOIS AUX FRUITS		SALADE AU JAMBON ET NOIX *** RAVIOLIS BOLOGNAISE GRATINEES AUX OLIVES *** BRIE *** TARTELETTE CHOCOLAT
LEGUME A	CAROTTES BRAISEES	EPINARDS	LENTILLES DIJONNAISES BIO DE ME COQUILLETTE	ETOILES DE NOEL ET FAGOT D'HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR
LEGUME B	RIZ BIO	POTATOES	RATATOUILLE	***	***

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 24 DECEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE CHOUX BLANC *** POT AU FEU AU BŒUF COMTOIS *** COMTE AOP *** COMPOTE DE POMMES	MACEDOINE DE LEGUMES *** POULET FERMIER LABEL ROUGE ROTI AU JUS *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE POIS CHICHES BIO *** OMELETTE AU FROMAGE *** MIMOLETTE *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** CROZIFLETTE A LA RACLETTE *** TARTARE *** CLAFOUTIS AUX POMMES	
Menu B	SOUPE DE POISSON *** CUISSE DE POULET ROTI AU JUS *** COULOMMIERS *** ECLAIR CAFE	PATE EN CROUTE *** AILE DE RAIE AUX CAPRES *** BOURSIN *** CAKE CITRON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** TARTE AU CANARD CONFIT CHAMPIGNONS FROMAGE *** DUO FROMAGES *** YAOURT AUX FRUITS BIO	CERVELAS CORNICHONS *** PILONS DE POULET CREME DE CHORIZO *** CANTAL *** CREPE AU SUCRE	
LEGUME A	***	COQUILLETTES BIO	POMMES PAILLASSON	***	
LEGUME B	POMMES DAUPHINES	JULIENNE DE LEGUMES	EPINARDS EN BRANCHE A LA CREME	PUREE DE 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 28 AU 31 DECEMBRE 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	TABOULE *** ESCALOPE VIENNOISE *** PAVE D'AFFINOIS *** COMPOTE	PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS *** HACHIS PARMENTIER A LA CAROTTE ET POTIRON *** TOMME GRISE *** FRUIT DE SAISON	POTAGE *** FILET DE POISSON MSC MEUNIERE *** CREME DESSERT VANILLE *** MADELEINE	TERRINE DE POISSON MAYONNAISE *** KNACK COMTOIS *** GOUDA *** TARTELETTE AU CHOCOLAT	
Menu B	BETTERAVES FETA *** PALETTE A LA DIABLE *** CAMEMBERT *** GAUFRE AU NUTELLA	FEUILLETE AU FROMAGE *** ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE *** COMTE *** MADELEINE CHOCOLAT	TERRINE DE POISSON *** SAUCISSE DE MORTEAU *** MIMOLETTE *** DANETTE AU CARAMEL	JAMBON BLANC CORNICHONS *** POISSON MEUNIERE *** FAISSELLE *** DONUTS AU SUCRE	
LEGUME A	RATATOUILLE	,,,	ROSTIS DE POMMES DE TERRE	PETITS POIS CAROTTES	
LEGUME B	PATES BIO	POMMES SAUTEES	POELEE RUSTIQUE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX LEGUMES	

TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63 www.tisserand-restauration.fr

Bon appétit!

SEMAINE DU 04 AU 08 JANVIER 2027

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE VERTE *** LASAGNES BOLOGNAISE (France) *** CROC LAIT BIO *** GAUFRETTE AU CHOCOLAT	BETTERAVES ROUGES *** BLANQUETTE DE POULET (France) *** CANTAL AOP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE BIO *** FILET DE POISSON MSC CREME MARINIERE *** EMMENTAL *** FRUIT DE SAISON BIO	ŒUF MAYONNAISE *** NUGGETS DE BLE *** PETIT MOULE *** COMPOTE BIO	COLESLAW AU FROMAGE BLANC *** SAUTE DE PORC IGP F-C A LA TOMATE ET OLIVES *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	CAROTTES RAPEES *** AIGUILLETTES DE POULET CROUSTILLANTES *** PAVE D'AFFINOIS *** YAOURT AUX FRUITS BIO	SAUCISSON A L'AIL *** FILET DE POISSON CREME SAFRANEE *** MAMIROLLE *** SABLE BRETON MOUSSE MASCARPONE	SALADE D'ENDIVES NOIX ET BLEU *** CHOUCROUTE GARNIE *** FAISSELLE *** CREME RENVERSEE	TARTELETTE AU FROMAGE *** COTE DE PORC COMTOIS CHARCUTIERE *** MORBIER *** BROWNIES CREME ANGLAISE	PIZZA AUX LEGUMES MOZZARELLA *** POELEE DE NOUILLES CHINOISES AU POULET ET CACAHUETTE *** RONDELE AU POIVRE *** POIRE SAUCE CARAMEL BEURRE SALE
LEGUME A	***	RIZ BIO	BROCOLIS	EPINARDS	HARICOTS VERTS
LEGUME B	POTATOES	CHOUX FLEURS GRATINE	***	PUREE DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	***