



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 09 AU 13 SEPTEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE MEXICAINE (H ROUGES MAIS TOMATE POIVRONS) *** SAUTE DE PORC IGP FC AUX OLIVES *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON HVE	TERRINE DE CAMPAGNE *** BOULETTES DE BŒUF BIO *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON BIO	TOMATES MOZZARELLA *** FILET DE POISSON PANE MSC *** YAOURT *** COMPOTE HVE	SALADE DE CHOUX ROUGE *** POULET BASQUAISE *** PAVE VAL DE SAONE *** CLAFOUTIS AUX CERISES	BETTERAVES ROUGES BIO *** QUENELLE NATURE GRATINEE *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	JESUS DE MORTEAU *** FILET DE POISSON CREME D'AGRUMES *** MORBIER *** GATEAU AUX POMMES	SALADE DE MELON A LA MENTHE *** PATES FARCIES AUBERGINES TOMATES SECHEES *** MIMOLETTE *** TARTELETTE AU CITRON	CREPE AUX CHAMPIGNONS *** CUISE DE POULET ROTI *** BLEU DE BRESSE *** ENTREMET VANILLE PRALINE	TABOULE *** FILET DE TRUITE DU JURA AUX AMANDES *** CHEVRE CENDRÉ *** YAOURT A LA GRECQUE	CREVETTES GUACAMOLE CREMEUX *** SAUCISSE FUMEE AU COMTE *** FAISSELLE *** TARTELETTE AUX POMMES
LEGUME A	TRIO DE LEGUMES BIO	GNOCCHIS A LA RATATOUILLE	PUREE DE CAROTTES	POMMES PAILLASSON	CHOUX FLEURS
LEGUME B	RIZ PILAF	***	POMMES NOISETTES	CAROTTES A LA CREME	PUREE DE PDT



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	ACCRAS DE MORUE *** PALERON DE BŒUF COMTOIS *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON BIO	TOMATES HVE BASILIC *** BLANQUETTE DE POISSON MSC *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	PASTEQUE *** SAUTE DE POULET DE FRANCE AU CURRY *** KIRI BIO *** FRUIT DE SAISON	ŒUF DUR MAYONNAISE *** HARICOTS VERTS A LA TOMATE ET FLAGEOLETS *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE CHOUX ROUGES AU FROMAGE *** ROTI DE PORC IGP FC FROID SAUCE BEARNAISE MAISON *** PAVE VAL DE SAONE *** COOKIES
Menu B	PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS *** QUENELLE DE VOLAILLE AUX OLIVES *** ROUY *** NID D'ABEILLE	DUO DE CHARCUTERIES *** ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE *** ST NECTAIRE *** TARTELETTE FIGUES AMANDES	TARTELETTE AU FROMAGE *** ROSBEEF A LA BORDELAISE *** CANTAL AOP *** MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINE	SALADE DE CHEVRE TOMATES CONFITES *** FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE *** TOMME DU JURA *** ILE FLOTTANTE	MELON JAMBON CRU DU HAUT DOUBS *** ESCALOPE VIENNOISE *** PAVE D'AFFINOIS *** SALADE DE FRUITS FRAIS
LEGUME A	COURGETTES PERSILLEES	RIZ BIO	POEELE RUSTIQUE	***	CELERI REMOULADE
LEGUME B	BOULGOUR PILAF	CHOUX FLEURS	POMMES PAILLASSON	***	EPINARDS EN BRANCHES A LA CREME



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO *** POISSON MEUNIÈRE MSC *** YAOURT A LA GRECQUE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO *** OMELETTE AUX CHAMPIGNONS MAISON *** CHAVROUX *** SEMOULE AU LAIT	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** YAOURT AROME *** SALADE DE FRUITS	FEUILLETE AU FROMAGE *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI *** MAMIROLLE *** FRUIT DE SAISON	MELON HVE *** SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE *** COMTE AOP *** CREME A LA VANILLE
Menu B	TARTELETTE COURGETTES MOZZARELLA *** FILET DE POULET AU VIEUX COMTE *** MONT CADI *** CREPE CONFITURE	SALADE A LA GRECQUE *** MIGNON DE PORC JUS AU CHORIZO *** BLEU *** TRIO DE DESSERTS	ROSETTE ET CONDIMENTS *** FILET DE SAUMON SAUCE CITRON *** CHEVRE *** MOELLEUX PISTACHES CHANTILLY FIGUES	GASPACHO TOMATE PASTÈQUE ET FETA *** MERGUEZ GRILLEES *** COULOMMIERS *** LIEGEOIS AU CAFE	FEUILLETE AUX CHAMPIGNONS *** CERVELAS A L'ALSACIENNE *** TARTARE *** CLAFOUTIS AUX FRUITS
LEGUME A	POMMES VAPEUR PERSILLEES	BROCOLIS	LENTILLES DJONNAISE BIO	RATATOUILLE AU PAPRIKA	***
LEGUME B	CAROTTES BRAISEES A L'ESTRAGON	PATES BIO	JULIENNE DE LEGUMES	POMMES NOISETTES	PETITS POIS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

Bon
appétit!

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CAROTTES RAPEES *** ROTI DE DINDE DE France *** EDAM *** COMPOTE HVE	MACEDOINE DE LEGUMES *** ECHINE FUMEE SAUCE AU COMTE (SALAISSON CHAPUIS) *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** CHILI VEGGIE *** CANTAL AOP *** FRUITS CUIITS AUX EPICES	TOMATES HVE MOZZARELLA *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS AUX OLIVES *** BRIE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE PERLES BIO DE ME COQUILLETTE CULT 70 *** FILET DE POISSON MSC AU CITRON *** YAOURT NATURE *** TARTE AUX POMMES
Menu B	SALADE VERTE *** BURGER BŒUF CHEDDAR ET POTATOES *** TOMME DE SAVOIE AOP *** BROWNIES	SALADE DE CERVELAS *** FILET DE CABILLAUD CREME DE CRUSTACES *** PAVE VAL DE SAONE *** PANNA COTTA FRAMBOISES	CLAFOUTIS CHEVRE COURGETTES *** COTE DE PORC IGP FC CHARCUTIERE *** CAMEMBERT *** TIRAMISU	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS *** FILET DE POISSON SAUCE SAFRANE CREVETTES *** MIMOLETTE *** QUATRE QUART CREME MASCARPONE AU CITRON	ACCRAS DE MORUE *** PENNES A LA CARBONARA *** EPOISSES AOP *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES
LEGUME A	RIZ AUX POIVRONS	COQUILLETES BIO DE ME COQUILLETES CULT 70	SEMOULE BIO	GNOCCHIS	EPINARDS BECHAMEL
LEGUME B	***	BRUNOISE PROVENCALE	GRATIN DE COTES DE BETTES	FONDUE DE POIREAUX	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE POIS CHICHES THON CORNICHONS ECHALOTES TOMATES *** ESCALOPE VIENNOISE ET CITRON *** FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES *** PALET BRETON BIO	PATE EN CROUTE *** BOULETTES DE BŒUF DE France BIO *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX BLANCS *** FILET DE POISSON MSC SAUCE MOUTARDE *** PETIT SUISSÉ AUX FRUITS *** SALADE DE FRUITS	SALADE DE HARICOTS VERTS *** TOMATE FARCIE *** PAVE VAL DE SAONE *** GATEAU AU CITRON MAISON	BETTERAVES ROUGES BIO *** QUENELLE SAUCE NANTUA *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON BIO
Menu B	RILLETES DU MANS *** LAPIN A LA MOUTARDE A L' ANCIENNE *** OSSAU IRATY *** SOUPE DE FRUITS ROUGES	CREPE AU FROMAGE *** BOUILLABAISSE (COLIN ROUGET MOULES) *** MORBIER *** TARTELETTE A LA RHUBARBE	SOUPE A L'OIGNON *** JOUE DE PORC A LA BIÈRE *** BLEU DE BRESSE *** MOUSSE AU CHOCOLAT CRISPY DAIM	JAMBON CRU *** AIGUILLETES DE POULET CROUSTILLANTES *** TARTARE AUX NOIX *** SEMOULE AU LAIT	SALADE AUX NOIX *** HOT DOG ET POTATOES *** FAISSELLE *** DONUTS AU CHOCOLAT
LEGUME A	PRINTANIERE DE LEGUMES	RATATOUILLE BOULGOUR BIO	PUREE DE PDT BIO	RIZ BIO	CHOUX FLEURS
LEGUME B	RIZ BASMATI	***	DUO DE CAROTTES AU THYM	HARICOTS VERTS	***