



# 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!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	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
<b>Menu B</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
<b>LEGUME A</b>	PRINTANIERE  DE LEGUMES	RATATOUILLE  BOULGOUR BIO	PUREE  DE PDT BIO	RIZ  BIO	CHOUX  FLEURS
<b>LEGUME B</b>	RIZ  BASMATI	***	DUO DE  CAROTTES AU THYM	HARICOTS  VERTS	***



# 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 OCTOBRE 2024

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	TABOULE MAISON (SEMOULE BIO) ***  POT AU FEU ( BŒUF COMTOIS ) ***  YAOURT AROMATISE ***  FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE CHOUX BLANCS ***  FILET DE POISSON MSC SAUCE CREME ***  CHEVRE ***  BANANE	POTAGE ( POTIRON CHAMPIGNONS NOISETTES) ***  HAUT DE CUISSE DE POULET DE France SAUCE CHORIZO ***  VACHE QUI RIT BIO ***  SALADE D'AGRUMES ET CANNELLE	ŒUF DUR MAYONNAISE AUX HERBES ***  GRATIN DE COURGETTES ET PATES DE POIS CHICHE HVE ***  LIVAROT ***  FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE ET SESAME ***  JAMBON FUME SAUCE ECHALOTE ESTRAGON ***  FRIPONS ***  BROWNIES CHOCOLAT BLANC FRAMBOISES
<b>Menu B</b>	COLESLAW EN SALADE ***  CUBES DE POISSON PANE ***  MAMIROLLE ***  TARTELETTE AUX POMMES	SALADE DE PATES AU PESTO ***  COTE DE PORC IGP FC A LA MOUTARDE ***  COMTE AOP ***  PARIS BREST	PAMPLEMOUSSE  ***  ENDIVES AU JAMBON FUME ***  BLEU ***  ILE FLOTTANTE	SALADE AUX NOIX ***  SAUCISSE DE MORTEAU IGP (CHAPUIS SALAISON) ***  CANCOILLOTTE ***  CREME DESSERT PRALINEE	ACCRAS DE MORUE ***  QUENELLE DE BROCHET CREME DE CRUSTACES ***  PAVE D'AFFINOIS ***  RIZ AU LAIT
<b>LEGUME A</b>	***	RIZ  BIO	BOULGOUR BIO  AUX POIVRONS	***	BROCOLIS
<b>LEGUME B</b>	GRATIN DE POMMES  DE TERRE	HARICOTS  BEURRE	***	POMMES  SAUTEES	RIZ  BASMATI



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	MACEDOINE DE LEGUMES *** TAGLIATELLES AU SAUMON *** MONT D'OR *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE *** TORTILLA *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	CELERI REMOULADE *** SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP *** PETIT SUISSE BIO *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** SAUTE DE POULET DE France AUX OLIVES *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON HVE	SALADE VERTE *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS *** COMTE AOP *** MOUSSE AU CHOCOLAT
<b>Menu B</b>	CAMEMBERT PANE *** PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PARMESAN *** MORBIER AOP *** CREPE AU NUTELLA	ŒUF DUR MAYONNAISE CURRY *** ROSBEEF AUX CHAMPIGNONS *** EPOISSES AOP *** CLAFOUTIS	WRAP JAMBON ROQUETTE *** FILET DE POULET TOMATES / OLIVES *** ST NECTAIRE *** TARTELETTE AU CITRON	SALADE DE CERVELAS *** GNOCCHIS AU POULET BUTTERNUT CHAMPIGNONS *** TOMME DE SAVOIE *** BROWNIE CREME ANGLAISE	DUO DE CHARCUTERIES *** FILET DE POISSON AU PESTO *** FAISSELLE *** COOKIES
<b>LEGUME A</b>	***	EPINARDS	PATES BIO  DE ME COQUILLETTE	RATATOUILLE	SEMOULE  BIO
<b>LEGUME B</b>	CAROTTES AU  CURRY	POTATOES	HARICOTS  PLATS	****	JULIENNE  DE LEGUMES



# 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 OCTOBRE 2024**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE CHOUX ROUGES ***  ESCALOPE DE DINDE DE France A LA MOUTARDE ***  CHAVROUX ***  COMPOTE HVE	POTAGE BIO ***  SAUTE DE PORC IGP F COMTE AU CURRY ***  YAOURT NATURE BIO ***  FRUIT DE SAISON	PAMPLEMOUSSE SALADE VERTE ***  TARTE AU FROMAGE MAISON ***  LIEGEOIS VANILLE ***  POIRE AU CHOCOLAT	LES ŒUFS DE LA TERREUR ***  PARMENTIER BŒUF BIO BUTTERNUT ***  FROMAGE D'HALLOWEEN ***  FRUIT DE SAISON ET SPECULOS	FERIE
<b>Menu B</b>	SURIMI MAYONNAISE ***  ANDOUILLETTE GRILLEE AUX OIGNONS ***  CARRE FRAIS ***  MOELLEUX AU CHOCOLAT	AVOCAT MAYONNAISE ***  FILET DE POISSON SAUCE AUX AGRUMES ***  GOUDA ***  GAUFRE CHANTILLY COCO	SALADE DE CHOUX ROUGE AU LARD FUME ***  CUISSE DE CANETTE A L'ORANGE ***  CANTAL AOP ***  PANNA COTTA FRAMBOISE	SALADE DE MUSEAU ***  EMINCES DE DINDE A LA CREME ***  PAVE 3 PROVINCES ***  YAOURT A LA GRECQUE	
<b>LEGUME A</b>	RIZ BIO  ET CAROTTES	GNOCCHIS	***	***	
<b>LEGUME B</b>	POMMES  PAILLASSON	BRUNOISE DE  CAROTTES	BEIGNETS DE  CHOUX FLEURS	PATES BIO  (MADAME COQUILLETTE)	



# 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 NOVEMBRE 2024**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE VERTE *** LASAGNES BOLOGNAISE DE France *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE POMMES DE TERRE *** FILET DE POULET DE France AU COMTE *** CANCOILLOTTE AOP *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES *** FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE *** FROMAGE BLANC *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** HOUCRUTE GARNIE (ECHINE KNAC TOIS MONTBELLARDE MAISON CH) *** PAVE VAL DE SAONE *** TARTE AUX POIRES	POTAGE *** NUGGETS DE BLE *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON HVE
<b>Menu B</b>	CELERI REMOULADE *** AIGUILLETES DE POULET PANE *** PAVE D'AFFINOIS *** COOKIES	ROSETTE ET CONDIMENTS *** STEAK HACHE AU POIVRE *** BRIE *** FORET NOIRE	RILLETES DE THON ET SALADE VERTE *** SAUTE DE LAPIN A LA MOUTARDE *** MORBIER AOP *** FEUILLETE A LA VANILLE	SAMOUSSA AU POULET *** QUENELLE NATURE AU COMTE AOP *** MUNSTER AOP *** MOUSSE AU CHOCOLAT	PATE EN CROUTE RICHELIEU *** FILET DE SAUMON MEUNIERE *** EPOISSES AOP *** DONUTS AU CHOCOLAT
<b>LEGUME A</b>	***	HARICOTS VERTS	RIZ BIO	***	POEELE RUSTIQUE
<b>LEGUME B</b>	RATATOUILLE	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY	BOULGOUR	JULIENNE DE LEGUMES