



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 *** BOUILLABAISSÉ (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	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	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
Menu 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
LEGUME A	***	RIZ BIO	BOULGOUR BIO AUX POIVRONS	***	BROCOLIS
LEGUME 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!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	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
Menu 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
LEGUME A	***	EPINARDS	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	RATATOUILLE	SEMOULE BIO
LEGUME 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	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
Menu 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	
LEGUME A	RIZ BIO ET CAROTTES	GNOCCHIS	***	***	
LEGUME 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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	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
Menu 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
LEGUME A	***	HARICOTS VERTS	RIZ BIO	***	POELEE RUSTIQUE
LEGUME B	RATATOUILLE	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY	BOULGOUR	JULIENNE DE LEGUMES