



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	***	POEELE RUSTIQUE
LEGUME B	RATATOUILLE	POMMES NOISETTES	CAROTTES VICHY	BOULGOUR	JULIENNE DE LEGUMES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 12 AU 15 NOVEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	FERIE	MACEDOINE DE LEGUMES *** CORDON BLEU DE DINDE *** VACHE QUI RIT BIO *** COMPOTE HVE	SALADE DE CHOUX BLANCS *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France AU PAPRIKA *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON BIO	FEUILLETE AU FROMAGE *** PATES DE POIS CHICHES *** CAMEMBERT *** FRUIT HVE DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES *** ROTI DE PORC IGP F COMTE AU JUS *** YAOURT NATURE BIO *** MADELEINE BIO AU CHOCOLAT
Menu B		NEMS DE LEGUMES *** RIBS DE PORC BARBECUE *** YAOURT A LA GRECQUE *** FRUIT DE SAISON	TERRINE DE CAMPAGNE *** EMINCES DE BŒUF A LA BORDELAISE *** BLEU *** TRIO DE DESSERTS	AVOCAT MAYONNAISE *** FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS *** MONT D'OR *** ECLAIR	FILET DE MAQUEREAUX A LA MOUTARDE *** CHOU FARCI SAUCE TOMATE *** MAMIROLLE *** ENTREMET AUX FRUITS
LEGUME A		POMMES VAPEUR	GNOCCHIS A LA FONDUE DE POIREAUX	GRATIN DE BROCOLIS	GRATIN DE BUTTERNUTS ET PDT
LEGUME B		PENNES	PETITS POIS AUX OIGNONS ET LARD	PATES BIO	RIZ BASMATI BIO



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE HARICOTS VERTS *** TAGLIATELLES AU SAUMON *** CHAVROUX *** FRUIT HVE DE SAISON	NEMS DE LEGUMES *** OMELETTE AU FROMAGE MAISON *** PETIT SUISSE BIO *** RIZ AU LAIT	POTAGE *** SAUCISSE MONTBELIARDE IGP *** GOUDA *** COMPOTE HVE	SALADE DE POMMES DE TERRE *** SAUTE DE POULET DE France AUX OLIVES *** BRIE *** FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE *** BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE TOMATE *** COMTE AOP *** FLAN CARAMEL MAISON
Menu B	ŒUF MAYONNAISE *** ECHINE FUMEE (MAISON CHAPUIS) *** MORBIER *** SALADE D'ORANGES MARINEE AUX EPICES ET RHUM	SALADE DE MUSEAU DE PORC *** FILET DE POISSON CREME DE CRUSTACES ET AGRUMES *** MUNSTER *** GATEAU A L'ANANAS	FEUILLETE COMTOIS MAISON *** PALERON DE VEAU JUS A L'AIL NOIR *** PAVE 3 PROVINCES *** ILE FLOTTANTE	CELERI REMOULADE AU CRABE *** BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE *** BLEU DE BRESSE *** CLAFOUTIS	QUICHE LORRAINE *** CUISSE DE PINTADE SAUCE ECHALOTES *** FAISSELLE *** MOUSSE AU CHOCOLAT
LEGUME A	***	EPINARDS	LENTILLES BECHAMEL DE ME COQUILLETTE 70	CHOUX FLEURS	PETIT EPEAUTRE BIO DE HAUTE SAONE
LEGUME B	POMMES NOISETTES	RISOTTO AUX CAROTTES ET PARMESAN	PUREE DE PATATES DOUCES	RIZ BIO	HARICOTS PLATS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	BETTERAVES ROUGES BIO *** FILET DE POULET DE France A LA MOUTARDE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	CAROTTES RAPEES BIO *** TARTIFLETTE (LARDONS FUMES MAISON CHAPUIS) *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON BIO	MACEDOINE DE LEGUMES *** CURRY DE LENTILLES CORAIL ET RIZ BIO AU LAIT DE COCO *** PAVE VAL DE SAONE *** SALADE d'AGRUMES	POTAGE MAISON *** SAUTE DE BŒUF COMTOIS *** FRIPON *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE BLE BIO *** FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE *** YAOURT AROME *** TARTE AU FLAN MAISON
Menu B	CHARCUTERIES ET CORNICHONS *** CROUTE AUX CHAMPIGNONS ET VIN DU JURA *** OSSAU IRATY *** TIRAMISU	SALADE DE POIS CHICHES THON TOMATES CORNICHONS *** FILET DE LIMANDE BEURRE BLANC A L'ORANGE *** TOMME BLANCHE *** BABA AU RHUM	SALADE AU COMTE *** CASSOULET GARNI *** CROTTIN DE CHAVIGNOL *** CHOU CRAQUELIN AU CITRON	TARTELETTE AU THON *** AIGUILLETES DE POULET SAUCE MONT D'OR *** CANTAL AOP *** BROWNIES	CAROTTES RAPEES AU SESAME *** SAUCISSON BRIOCHE SAUCE VIGNERONNE *** PAVE D'AFFINOIS *** COMPOTE MAISON
LEGUME A	PETITS POIS CHOUX VERTS	***	***	PATES BIO DE ME COQUILLETTE (70)	POEELE RUSTIQUE
LEGUME B	RIZ BIO	BRUNOISE DE LEGUMES	***	BROCOLIS	POMMES PERSILLEES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

Bon
appétit!

SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	CREPE AU FROMAGE *** ECHINE FUMEE DE LA MAISON CHAPUIS (25) *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON HVE	RILLETES DU MANS *** ESCALOPE DE DINDE A LA CREME *** COMTE AOP *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE CHOUX ROUGES *** BLANQUETTE DE LA MER (POISSON MSC) *** PETIT SUISSE *** COMPOTE HVE	SALADE VERTE *** BŒUF BRAISE COMTOIS *** GOUDA *** MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE *** QUENELLE BECHAMEL *** CROC LAIT BIO *** FRUIT DE SAISON
Menu B	DUO DE CHARCUTERIES ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON PANE *** PTIT BASQUE *** PARIS BREST	WRAP JAMBON ROQUETTE *** BOUILLABAISSA MAISON *** ST NECTAIRE *** CREME DESSERT PRALINE	SAUCISSON SEC *** BURGER BŒUF RACLETTE BACON ET POTATOES *** ST PAULIN *** PANNA COTTA FRUITS ROUGES	CREVETTES SAUCE COCKTAIL *** BOUDIN NOIR AUX POMMES *** TOMME DU JURA *** YAOURTS AUX FRUITS	RILLETES DE THON ET SALADE *** PENNES AU POULET PESTO TOMATE CONFITE *** EPOISSE AOP *** TARTELETTE AU CHOCOLAT
LEGUME A	CAROTTES A LA CREME	EPINARDS	RIZ BIO	POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS	HARICOTS VERTS PERSILLES
LEGUME B	HARICOTS COCO PERSILLES	***	***	CHOUX FLEURS	***