



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 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 ***  BRANDADE DE POISSON MSC ***  ST MARCELLIN ***  FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE ***  ŒUF DUR EPINARDS BECHAMEL ***  COMTE AOP ***  SEMOULE AU LAIT	CAROTTES RAPEES BIO ***  JAMBON CUIT A L'ECHALOTE ***  FROMAGE BLANC ***  COMPOTE HVE	TERRINE DE LA MAISON CHAPUIS ***  SAUTE DE CHAPON AUX MARRONS ***  PAVE VAL DE SAONE   SAPIN DE NOEL EN CHOCOLAT	SALADE VERTE ***  CUBES DE POISSON MSC PANE AUX CEREALES ***  CHAVROUX ***  FRUIT DE SAISON BIO
<b>Menu B</b>	JAMBON BLANC ***  STEAK HACHE AUX POIVRES ***  PAVE D'AFFINOIS ***  COOKIES	SALADE VERTE AUX NOIX ***  LASAGNES BOLOGNAISE ***  CARRE FRAIS ***  YAOURT A LA GRECQUE	SALADE DE PDT AU JAMBON ***  ESCALOPE VIENNOISE ***  RONDELE ***  PARIS BREST		CELERI REMOULADE ***  ROSBEEF A L'ECHALOTE ***  MAMIROLLE ***  SALADE DE FRUITS FRAIS
<b>LEGUME A</b>	***	***	FLAGEOLETS	GRATIN DAUPHINOIS  AUX LEGUMES	PUREE DE  BUTTERNUTS
<b>LEGUME B</b>	POEELE  RUSTIQUE	***	POMMES  ROSTIS		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 23 AU 27 DECEMBRE 2024**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	POTAGE *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI *** CANTAL AOP *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** CHIPOLATAS GRILLEES ( CHAPUIS SALAISONS ) *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	FERIE	SALADE COLESLAW *** POT AU FEU (BŒUF COMTOIS ) *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE BLE BIO *** FILET DE POISSON MSC AUX AGRUMES *** YAOURT AROME *** TROPEZIENNE
<b>Menu B</b>	QUICHE LORRAINE *** BOULETTES DE BŒUF A LA TOMATE *** MORBIER *** DONUTS AU SUCRE	PATE EN CROUTE *** GRATIN DE FRUITS DE MER *** ST NECTAIRE *** TARTELETTE AU CHOCOLAT		SALADE DE PATES AU PESTO *** CORDON BLEU DE DINDE *** KIRI *** DANETTE A LA VANILLE	POIREAUX VINAIGRETTE *** SAUCISSE DE MORTEAU *** CANCOILLOTTE IGP *** SALADE D'ORANGES
<b>LEGUME A</b>	CHOUX FLEURS PATES BIO DE ME COQUILLETTE	PUREE DE PDT		***	HARICOTS VERTS
<b>LEGUME B</b>	SEMOULE BIO	EPINARDS BRANCHE		RATATOUILLE	POMMES RISSOLEES



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon  
appétit!*

**SEMAINE DU 30 DECEMBRE 2024 AU 03 JANVIER 2025**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	CREPE A L'EMMENTAL *** SAUTE DE PORC IGP FC AUX OLIVES *** FROMAGE BLANC BIO *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE ( CHAPUIS SALAISONS) *** PATES BOLOGNAISE BIO ET COURGETTES *** CANCOILLOTTE IGP *** FRUIT DE SAISON BIO	FERIE	SALADE DE CHOUX ROUGES *** FILET DE POULET DE France A LA CREME *** RONDELE BIO *** BUCHE	SALADE VERTE *** TARTE BUTTERNUTS COMTE AOP MAISON *** YAOURT NATURE BIO *** SALADE D'AGRUMES A LA CANNELLE
<b>Menu B</b>	CROUTE AUX CHAMPIGNONS *** CUISSE DE POULET ROTI *** BLEU DE GEX AOP *** ECLAIR	CREVETTES MAYONNAISE *** ENDIVES AU JAMBON *** LIVAROT *** TARTELETTE AU CITRON		PAMPLEMOUSSE *** FILET DE SAUMON AU CITRON *** TOMME BLANCHE *** NID D'ABEILLE	WRAP JAMBON ROQUETTE *** BOULETTES DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE *** MONT D'OR *** CREME A LA PISTACHE
<b>LEGUME A</b>	RATATOUILLE	***		POELEE DE LEGUMES	***
<b>LEGUME B</b>	POMMES NOISETTES	***		RIZ BIO	NOUILLES CHINOISE



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 06 AU 10 JANVIER 2025**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	SALADE DE PATES BIO DE ME COQUILLETTE *** HACHIS PARMENTIER DE BUTTERNUT (BŒUF BIO DE FRANCE ) *** TARTARE AUX NOIX *** FRUIT DE SAISON HVE	CAROTTES RAPEES BIO *** FILET DE POISSON MSC A L'OSEILLE *** COMTE AOP *** PUREE DE FRUITS HVE	SALADE DE HARICOTS V A L'ECHALOTE *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI AU JUS *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON BIO	ŒUF MAYONNAISE *** PATES DE POIS CHICHE HVE *** CANCOILLOTTE IGP *** GALETTE DES ROIS COMTOISE MAISON	POTAGE MAISON *** POTEE COMTOISE ( MONTBELIARDE IGP CAROTTES CHOU POIREAUX NAVET PDT) *** GOUDA *** FRUIT DE SAISON
<b>Menu B</b>	BETTERAVES ROUGES ET FETA *** QUENELLE DE BROCHET CREME DE CRUSTACES *** BLEU *** SALADE DE FRUITS FRAIS	PIZZA POULET CHAMPIGNONS MOZZARELLA *** PORC AU CAMEL ET SESAME *** MAMIROLLE *** MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE CERVELAS *** ROSBEEF SAUCE ECHALOTES *** REBLOCHON *** MINIS GAUFRES PERLEES CHANTILLY	SALADE VERTE *** AIGUILLETTE DE POULET CROUSTILLANTE *** SOCIETE CREME *** MARRONSUI'S	ROSETTE CORNICHONS *** FILET DE CABILLAUD SAUCE SAFRANEE *** MORBIER *** MADELEINE FOURREE CHOCOLAT
<b>LEGUME A</b>	***	RIZ  BIO	GNOCCHIS A LA  FONDUE DE POIREAUX	EPINARDS  BECHAMEL	***
<b>LEGUME B</b>	PETITS EPEAUTRES DE  HAUTE SAONE EN RISOTTO	PETITS POIS  AUX OIGNONS	JULIENNE  DE LEGUMES	RATATOUILLE	BOULGOUR  PILAF



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon  
appétit!*

**SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	BETTERAVES ROUGES BIO *** CUBES DE POISSON MSC SAUCE TOMATE *** PETIT SUISSE AROME *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** TORTILLA *** CANTAL AOP *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE CHOUX BLANCS BIO *** PALETTE A LA DIABLE *** YAOURT AROME *** ANANAS AU SIROP	TABOULE (SEMOULE BIO) *** SAUTE DE POULET DE France AU CURRY *** ST MORET BIO *** FRUIT DE SAISON HVE	SALADE VERTE *** BŒUF BOURGUIGNON COMTOIS AU LARD ET OIGNONS *** EMMENTAL *** FLAN CHOCOLAT MAISON
<b>Menu B</b>	SALADE DE PERLES MARINES *** BOUDIN NOIR AUX POMMES *** BRIE *** PARIS BREST	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS *** SAUTE DE VOLAILLE AU COMTE *** MUNSTER *** TRIO DE DESSERTS	ASPERGES MIMOSA *** FILET DE POULET A LA CREME ET MOUTARDE *** CHEVRE *** ILE FLOTTANTE	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *** KNACK COMTOISE *** OSSAU IRATY *** CREPE AU NUTELLA	SALADE DE MUSEAU *** GRATIN DE FRUITS DE MER *** FAISSELLE *** CHOU VANILLE PRALINE
<b>LEGUME A</b>	BLE BIO	RATATOUILLE	LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE	GRATIN DE COTES DE BLETTES	POMMES DE TERRE CE2 PERSILLEES
<b>LEGUME B</b>	CAROTTES VICHY	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	POMMES NOISETTES	POMMES SAUTEES AUX CHAMPIGNONS	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

*Bon  
appétit!*

**SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025**

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	POTAGE BIO MAISON *** FILET DE POULET DE France A LA CREME *** OSSAU IRATY *** FRUIT DE SAISON	MACEDOINE DE LEGUMES *** DIOT DE SAVOIE *** FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES *** CHAMONIX	SALADE DE RIZ BIO *** FILET DE POISSON MSC SAUCE MOUTARDE *** YAOURT NATURE BIO *** BISCUIT BIO	CAROTTES RAPEES BIO *** BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	CELERI REMOULADE FRAIS *** PATES BIO BOLOGNAISE VEGGIE *** CANCOILLOTTE IGP *** PUREE POMMES POIRES HVE
<b>Menu B</b>	JAMBON CRU DU HAUT DOUBS *** SAUTE DE SANGLIER GRAND VENEUR *** LIVAROT *** TARTELETTE TATIN	SARDINES A L'HUILE *** CUISSE DE POULET ROTI AU JUS *** COMTE *** BROWNIES CREME ANGLAISE	CROISSANT JAMBON COMTE *** GIGOT D'AGNEAU A LA CREME D'AIL *** MORBIER *** FEUILLETE A LA VANILLE	AVOCAT MAYONNAISE *** TARTIFLETTE MAISON *** CHAVROUX *** GATEAU AUX NOIX	TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS *** PAUPIETTE DE VEAU LARDEE SAUCE PARMESAN *** PAVE VAL DE SAONE *** DONUTS
<b>LEGUME A</b>	POLEE  RUSTIQUE	GRATIN DE  CROZETS	BROCOLIS	SEMOULE  BIO	***
<b>LEGUME B</b>	PUREE DE  CELERI	ROMANESCO	PUREE DE  BUTTERNUTS	***	POEELE DE  LEGUMES



# TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

**SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025**

*Bon  
appétit!*

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Menu A</b>	ACCRAS DE MORUE *** ROTI DE PORC IGP F COMTE *** PETIT SUISSE NATURE *** FRUIT DE SAISON	ROSETTE ET CONDIMENTS *** FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE *** MIMOLETTE *** COMPOTE POMMES ABRICOTS	SALADE VERTE *** BŒUF BRAISE F COMTE *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	POTAGE BIO *** ROTI DE DINDE DE France SAUCE AU CIDRE *** CARRE FRAIS *** CAKE AU CITRON PAVOT MAISON	BETTERAVES ROUGES BIO *** PIZZA AUX 3 FROMAGES *** FRUIT DE SAISON *** BISCUIT BIO
<b>Menu B</b>	TARTELETTE A L'OIGNON *** FILET DE POISSON AU PESTO *** CHEVRE *** CREME AU CHOCOLAT	WRAP DINDE ROQUETTE *** JOUE DE PORC CONFITE VIGNERONNE *** MONT D'OR *** FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	POIREAUX VINAIGRETTE ET LARDONS FUMES *** SAUTE DE CANARD AU MIEL *** BLEU DE BRESSE *** TIRAMISU	FEUILLETE COMTOIS MAISON *** BOUDIN BLANC CREME DE MORILLES *** TOMME DE SAVOIE *** SALADE A L'ORANGE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES *** LAPIN A LA MOUTARDE *** CANCOILLOTTE IGP *** BABA AU RHUM ET CHANTILLY
<b>LEGUME A</b>	HARICOTS VERTS	RIZ BIO	CAROTTES PDT	CHOUX FLEURS	***
<b>LEGUME B</b>	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	PETITS POIS CAROTTES	RISOTTO AUX CAROTTES	POMMES GRENAILLES	GRATIN DE BROCOLIS