




MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>MACÉDOINE DE LEGUMES ***</p> <p>BRANDADE DE POISSON MSC ***</p> <p>YAOURT A BOIRE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE ***</p> <p>ŒUF DUR</p> <p>ÉPINARDS BECAHMEL ***</p> <p>COMTÉ AOP ***</p> <p>SEMOULE AU LAIT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO ***</p> <p>JAMBON CUIT A L'ÉCHALOTE</p> <p>FLAGEOLETS POMMES VAPEUR ***</p> <p>FLAGEOLETS ***</p> <p>FROMAGE BLANC ***</p> <p>COMPOTE HVE</p>		<p>SALADE VERTE ***</p> <p>CUBES DE POISSON PANES AUX CÉRÉALES MSC ***</p> <p>PURÉE DE BUTTERNUTS ***</p> <p>CHAVROUX ***</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>



ÉGALIM



VÉGÉTARIEN



SANS PORC



PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
POTAGE DE LEGUMES *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI OMELETTE *** CHOUX FLEURS PATES BIO DE ME COQUILLETTE *** CANTAL AOP *** COMPOTE HVE	BETTERAVES ROUGES BIO *** CHIPOLATAS GRILLEES (CHAPUIS SALAISON) SAUCISSE VEGGIE *** PUREE DE PDT *** PETIT SUISSE *** FRUIT DE SAISON	FERIE	SALADE COESLAW *** POT AU FEU (BŒUF COMTOIS) POT AU FEU DE LA MER *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE BLE BIO *** FILET DE POISSON MSC AUX AGRUMES *** HARICOTS VERTS *** YAOURT AROME *** TROPEZIENNE

 ÉGALIM

 VÉGÉTARIEN

 SANS PORC

 PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 30 DECEMBRE 2024 AU 03 JANVIER 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>CREPE EMMENTAL ***</p> <p>SAUTE DE PORC IGP F COMTE AUX OLIVES</p> <p>BOULETTES DE LENTILLES ***</p> <p>RATATOUILLE ***</p> <p>FROMAGE BLANC BIO ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE (CHAOUIS SALAISON)</p> <p>TERRINE DE POISSON ***</p> <p>PATES BOLOGNAISE ET COURGETTE</p> <p>(PATES ET BŒUF BIO)</p> <p>PATES VEGGIE ***</p> <p>CANCOILLOTTE IGP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>BONNE ANNÉE 2025</p>	<p>SALADE DE CHOUX ROUGE ***</p> <p>FILET DE POULET DE France A LA CREME</p> <p>FILET DE POISSON A LA CREME ***</p> <p>POELEE DE LEGUMES</p> <p>***</p> <p>RONDELE BIO ***</p> <p>BUCHE</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>SALADE VERTE ***</p> <p>TARTE BUTTERNUTS COMTE AOP MAISON ***</p> <p>YAOURT NATURE BIO ***</p> <p>SALADE D'AGRUMES A LA CANNELLE</p>

 ÉGALIM

 VÉGÉTARIEN

 SANS PORC

 PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 06 AU 10 JANVIER 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE DE PÂTES BIO DE ME COQUILLETTE ***</p> <p>HACHIS PARMENTIER DE BUTTERNUT (BŒUF BIO DE France) BRANDADE DE POISSON A LA BUTTERNUT ***</p> <p>YAOURT A BOIRE A LA FRAISE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC A L'OSEILLE ***</p> <p>RIZ BIO ***</p> <p>COMTÉ AOP ***</p> <p>PURÉE DE FRUITS HVE</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS A L'ÉCHALOTE ***</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI AU JUS OMELETTE ***</p> <p>GNOCCHIS A LA FONDUE DE POIREAUX ***</p> <p>PAÉ VAL DE SAONE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE ***</p> <p>PÂTES DE POIS CHICHES HVE ***</p> <p>ÉPINARDS BECHAMEL ***</p> <p>CANCOILLOTTE IGP ***</p> <p>GALETTE DES ROIS COMTOISE MAISON (FARINE BIO de ME COQUILLETTE)</p>	<p>POTAGE MAISON ***</p> <p>POTÉE COMTOISE (MONTBELIARDE IGP / CAROTTES CHOU POIREAUX NAVETS PDERRE) POTÉE DE LA MER ***</p> <p>GOUDA ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

 ÉGALIM

 VÉGÉTARIEN

 SANS PORC

 PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 13 AU 17 JANVIER 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>BÉTTERRAVES ROUGES BIO ***</p> <p>CUBES DE POISSON MSC SAUCE TOMATE ***</p> <p>BLÉ BIO ***</p> <p>PETIT SUISSE AROME ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>FEUILLETÉ AU FROMAGE ***</p> <p>TORTILLA ***</p> <p>RATATOUILLE ***</p> <p>CANTAL AOP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON BIO</p>	<p>SALADE DE CHOUX BLANCS BIO ***</p> <p>PALETTE A LA DIABLE FALAFELS ***</p> <p>LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE ***</p> <p>YAOURT AROME ***</p> <p>ANANAS AU SIROP</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO) ***</p> <p>SAUTÉ DE POULET DE France AU CURRY FILET DE POISSON AU CURRY ***</p> <p>GRATIN DE COTES DE BLETES ***</p> <p>ST MORET BIO ***</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE</p>	<p>SALADE VERTE ***</p> <p>BŒUF BOURGUIGNON F COMTE AU LARD ET OIGNONS GALETTE DE LENTILLES ***</p> <p>POMME DE TERRE CE2 PERSILLEES ***</p> <p>EMMENTAL ***</p> <p>FLAN AU CHOCOLAT MAISON</p>



ÉGALIM



VÉGÉTARIEN



SANS PORC



PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 20 AU 24 JANVIER 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>POTAGE BIO ***</p> <p>FILET DE POULET DE France A LA CRÈME ŒUFS GRATINÉS ***</p> <p>POÊLÉE RUSTIQUE ***</p> <p>OSSAU IRATY AOP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MENU SAVOYARD</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES ***</p> <p>DIOT DE SAVOIE CHIPOLATAS VÉGIE ***</p> <p>GRATIN DE CROZETS ***</p> <p>FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES ***</p> <p>CHAMONIX</p>	<p>SALADE DE RIZ BIO ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE MOUTARDE ***</p> <p>BROCOLIS ***</p> <p>YAOURT NATURE BIO ***</p> <p>BISCUIT BIO</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO ***</p> <p>BOULETTES DE BŒUF BIO A LA TOMATE FALAFELS ***</p> <p>SEMOULE BIO ***</p> <p>CAMEMBERT ***</p> <p>FRUIT DE SAISON HVE</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE FRAIS ***</p> <p>PATES BIO BOLOGNAISE VÉGIE ***</p> <p>CANCOILLOTE IGP ***</p> <p>PURÉE POMME POIRE HVE</p>

 ÉGALIM

 VÉGÉTARIEN

 SANS PORC

 PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>ACCRAIS DE MORUE ***</p> <p>ROTI DE PORC IGP FRANCHE-COMTÉ GALETTE BOULGOUR ***</p> <p>HARICOTS VERTS ***</p> <p>PETIT SUISSE NATURE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>ROSETTE ET CONDIMENTS ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE ŒUF DUR ***</p> <p>RIZ BIO ***</p> <p>MIMOLETTE ***</p> <p>COMPOTE POMME ABRICOT</p>	<p>SALADE VERTE ***</p> <p>BŒUF BRAISÉ COMTOIS NUGGETS DE BLÉ ***</p> <p>CAROTTES POMMES DE TERRE ***</p> <p>FROMAGE BLANC ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POTAGE BIO ***</p> <p>ROTI DE DINDE DE France SAUCE AU CIDRE ROULEAU DE SAUMON ***</p> <p>CHOUX FLEURS ***</p> <p>CARRÉ FRAIS ***</p> <p>CAKE CITRON PAVOT MAISON</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO ***</p> <p>PIZZA AUX 3 FROMAGES ***</p> <p>FRUIT DE SAISON ***</p> <p>BISCUIT BIO</p>

 ÉGALIM

 VÉGÉTARIEN

 SANS PORC

 PRODUCTION LOCALE

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr