



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

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	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
Menu 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
LEGUME A	POLEE RUSTIQUE	GRATIN DE CROZETS	BROCOLIS	SEMOULE BIO	***
LEGUME 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

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 27 AU 31 JANVIER 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	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
Menu 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
LEGUME A	HARICOTS VERTS	RIZ BIO	CAROTTES PDT	CHOUX FLEURS	***
LEGUME B	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	PETITS POIS CAROTTES	RISOTTO AUX CAROTTES	POMMES GRENAILLES	GRATIN DE BROCOLIS



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

Bon
appétit!

SEMAINE DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE PERLES BIO DE ME COQUILLETTE *** COURGETTES A LA BOLOGNAISE (BŒUF BIO) *** YAOURT AROME *** CREPE AU NUTELLA	SALADE DE CHOUX BLANCS BIO *** BLANQUETTE DE POISSON MSC *** COMTE AOP *** POMME CUITE HVE A LA CANNELLE	POTAGE DE LEGUMES MAISON *** ESCALOPE DE DINDE ORIGINE France *** GOUDA *** FRUIT DE SAISON HVE	ŒUF DUR MAYONNAISE *** HL VEGGIE (EPICES LENTILLES COR TTERNUTS CAROTTES P CHICHES BI *** CHEVRE *** FRUIT DE SAISON BIO	CELERI REMOULADE FRAIS *** SAUTE DE PORC IGP F COMTE A LA MOUTARDE *** VACHE QUI RIT BIO *** COMPOTE HVE PETIT BEURRE
Menu B	JAMBON CRU DU HAUT DOUBS *** QUENELLE DE BROCHET CREME CRUSTACES YUZU *** CAMEMBERT *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES	SALADE AUX FOIES DE POULET CONFITS *** PAUPIETTE DE VEAU LARDEE SAUCE ECHALOTES *** BLEU D'AUVERGNE *** MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE MUSEAU *** CROUTE FORESTIERE *** EPOISSES AOP *** TARTELETTE POIRE CHOCOLAT	TABOULE DE QUINOA *** ANDOUILLETTE A LA MOUTARDE *** TARTARE AUX NOIX *** CREME CARAMEL MAISON	AVOCAT MAYONNAISE *** FILET DE POISSON SAUCE DIEPOISE *** MUNSTER *** BABA AU RHUM CHANTILLY
LEGUME A	***	RIZ BIO	POELEE RUSTIQUE	***	EPINARDS BECHAMEL
LEGUME B	PATES BIO DE ME COQUILLETTE	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	RIZ BASMATI BIO	HARICOTS VERTS PERSILLES AUX GIROLLES	JULIENNE DE LEGUMES



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

SEMAINE DU 10 AU 14 FEVRIER 2025

*Bon
appétit!*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	MACEDOINE DE LEGUMES *** FILET DE POISSON PANE MSC ET CITRON *** CAMEMBERT *** FRUIT DE SAISON	TABOULE (SEMOULE BIO) *** QUENELLE NATURE A LA TOMATE GRATINEE AU COMTE *** MORBIER AOP *** SALADE D'ORANGES AUX EPICES	CAROTTES RAPEES BIO *** ECHINE FUMEE (MAISON CHAPUIS) *** MONT D'OR AOP *** COMPOTE HVE	NEMS AUX LEGUMES *** SAUTE DE POULET DE France AU CAMEL *** PETIT SUISE *** GATEAU COCO MAISON	SALADE VERTE *** BŒUF BOURGUIGNON DE F COMTE *** CANCOILLOTTE IGP *** CREME DESSERT VANILLE
Menu B	TARTELETTE AUX LEGUMES DU SOLEIL *** EMINCES DE BŒUF SAUCE SOJA GINGEMBRE *** MONT CADI *** TROPEZIENNE	SALADE DE CHOUX FLEURS FETA ET TOMATES CONFITES *** TAGLIATELLES CARBONARA *** CHAVROUX *** BROWNIES CREME ANGLAISE	RILLETES DU MANS *** FILET DE CABILLAUD AUX AGRUMES ET BASILIC *** FAISSELLE *** ORGE PERLEE AU LAIT MAISON	OEUF DUR MAYONNAISE *** STEAK HACHE SAUCE POIVRE *** ST MARCELLIN *** TARTE AU FLAN CHOCOLAT	PAMPLEMOUSSE *** CHOUCROUTE GARNIE *** GRUYERE *** ANANAS AU SIROP
LEGUME A	BOULGOUR BIO A LA TOMATE	RATATOUILLE	LENTILLES BIO DIJONNAISE DE ME COQUILLETTE	RIZ BIO CANTONNAIS	POTATOES
LEGUME B	BROCOLIS SAUTES AUX OIGNONS	***	CAROTTES VICHY	CHOUX DE BRUXELLES AU LARD ET OIGNONS	***



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE COLESLAW *** HAUT DE CUISSE DE POULET DE France ROTI AU JUS *** MIMOLETTE *** COMPOTE BIO	POTAGE MAISON *** CHIPOLATAS GRILLEES (MAISON CHAPUIS) *** FROMAGE BLANC *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE CHOUX ROUGES *** PATES DE POIS CHICHES HVE AUX CHAMPIGNONS ET EPINARDS *** BRIE *** POIRES AU SIROP	BETTERAVES ROUGES BIO *** ROTI DE VEAU DE France AU JUS ET EPICES *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	FEUILLETE AU FROMAGE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE PESTO *** YAOURT NATURE BIO *** TARTE AUX POMMES
Menu B	TERRINE DE POISSON *** PATES FARCIES AUX FROMAGES SAUCE CIBOULETTE *** PAVE 3 PROVINCES *** LIEGEOIS AU CAFE	PATE EN CROUTE ET CONDIMENTS *** SAUTE D'AGNEAU A L'AIL ET THYM *** COMTE *** TRIO DE DESSERTS	SAMOUSSAS AU POULET *** COTE DE PORC COMTOISE A LA MOUTARDE *** CARRE FRAIS *** PARIS BREST	SALADE DE LENTILLES AU LARD *** GALETTE DE SARAZIN POULET CHAMPIGNONS MOZZARELLA *** ORTOLAN *** CREPE AU NUTELLA	CREVETTES MAYONNAISE *** PALETTE A LA DIABLE *** CANCOILLOTTE IGP *** GATEAU DE SEMOULE
LEGUME A	GNOCCHIS A LA FONDUE DE POIREAUX	PUREE DE PATATES DOUCES	***	SEMOULE BIO	BROCOLIS
LEGUME B	***	FLAGEOLETS AILLES	GRATIN DE PDT A LA RACLETTE	***	PATES BIO DE ME COQUILLETTE



TISSERAND RESTAURATION

3 rue du Bochet 25320 Montferrand-le-château

03. 81. 56. 52. 63

www.tisserand-restauration.fr

*Bon
appétit!*

SEMAINE DU 24 AU 28 FEVRIER 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu A	SALADE DE RIZ BIO *** ROTI DE PORC IGP F COMTE AU COMTE *** PETIT SUISSE AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	PATE DE CAMPAGNE (MAISON CHAPUIS) *** EMINCES DE BŒUF DE France AU JUS *** CANTAL AOP *** FRUIT DE SAISON	CAROTTES RAPEES BIO *** ESCALOPE VIENNOISE *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** COMPOTE HVE	SALADE VERTE *** FILET DE POISSON MSC MEUNIERE *** TARTARE *** BROWNIES	POTAGE MAISON *** ŒUF DUR EPINARDS BECHAMEL *** CANCOILLOTTE AOP *** FRUIT DE SAISON
Menu B	ASPIC JAMBON ŒUF DUR *** BOUCHEES A LA REINE *** ST PAULIN *** POMME CUITE AUX FRUITS SECS ET EPICES	ASPERGES MIMOSA *** FEUILLETE CHEVRE EPINARDS *** BLEU DE GEX *** ENTREMET CHOCOLAT PRALINE CARAMEL	CAMEMBERT PANE *** CERVELAS A L'ALSACIENNE *** MAMIROLLE *** TARTE AU CITRON MERINGUEE	SALADE DE FRUITS DE MER AUX ECHALOTES *** GRATIN DE COQUILLETES JAMBON FUME MORILLES COMTE *** MORBIER *** YAOURT A LA GRECQUE	SALADE COMTOISE *** BURGER POULET BACON SAUCE BARBECUE POTATOES *** FROMAGE BL DE CAMPAGNE *** GAUFRES AU SUCRE
LEGUME A	HARICOTS VERTS PERSILLES	PETITS POIS CAROTTES	POMMES PAILLASSON	POEELE DE LEGUMES	***
LEGUME B	RIZ PILAF	EPINARDS EN BRANCHE	GRATIN DE CHOUX FLEURS	***	***