



# 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><b>MENU SAVOYARD</b></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](http://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 SUISSÉ 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](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 03 AU 07 FEVRIER 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>SALADE DE PERLES BIO</b> <b>DE ME COQUILLETTE</b> ***</p> <p>COURGETTES A LA BOLOGNAISE (<b>BŒUF BIO</b>) <b>COURGETTES BOLOGNAISE</b> <b>VEGGIE</b> ***</p> <p>YAOURT ARÔME ***</p> <p>CRÊPE AU NUTELLA</p> 	<p><b>SALADE DE CHOUX</b> <b>BLANC BIO</b> ***</p> <p>BLANQUETTE DE <b>POISSON MSC</b> ***</p> <p><b>RIZ BIO</b> ***</p> <p><b>COMTÉ AOP</b> ***</p> <p><b>POMME CUITE HVE</b> <b>A LA CANNELLE</b></p>	<p>POTAGE DE LEGUMES ***</p> <p>ESCALOPE DE DINDE DE France <b>GALETTE DE LENTILLES</b> ****</p> <p>POÊLÉE RUSTIQUE  ***</p> <p>GOUDA ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON HVE</b></p>	<p><b>VÉGÉTARIEN</b></p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE ***</p> <p>DAHL VEGGIE (LENTILLES CORAIL BUTTERNUTS <b>CAROTTES</b> <b>POIS CHICHES BIO</b> ÉPICES) ***</p> <p>CHÈVRE ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON BIO</b></p>	<p>CELERI RÉMOULADE FRAIS ***</p> <p><b>SAUTÉ DE PORC IGP</b> <b>F COMTE</b> A LA MOUTARDE <b>FALAFELS</b> ***</p> <p><b>ÉPINARDS BÉCHAMEL</b> ***</p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b> ***</p> <p><b>COMPOTE HVE</b> PETIT BEURRE</p>

■ **PRODUITS LABELLISÉS OU BIO**
■ **ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE**
■ **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](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 10 AU 14 FEVRIER 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p><b>MACÉDOINE DE LÉGUMES</b> ***</p> <p><b>FILET DE POISSON PANÉ</b> MSC ET CITRON ***</p> <p><b>BOULGOUR BIO</b> À LA TOMATE ***</p> <p>CAMEMBERT ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p><b><u>VÉGÉTARIEN</u></b></p> <p>TABOULÉ <b>(SEMOULE BIO)</b> ***</p> <p>QUENELLE NATURE À LA TOMATE GRATINÉE AU COMTÉ ***</p> <p>RATATOUILLE ***</p> <p>SALADE D'ORANGE AUX ÉPICES</p>	<p><b>CAROTTES RAPÉES BIO</b> ***</p> <p><b>ÉCHINE FUMÉE</b> <b>(MAISON CHAPUIS)</b> <b>FILET DE POISSON À LA MOUTARDE</b> ***</p> <p><b>LENTILLES BIO DIJONNAISE</b> <b>DE ME COQUILLETTE</b> ***</p> <p>YAOURT A BOIRE ***</p> <p><b>COMPOTE HVE</b></p>	<p><b>MENU CHINOIS</b></p> <p>NEMS AUX LÉGUMES ***</p> <p>SAUTÉ DE POULET DE France AU CARMEL <b>ÉMINCÉS VÉGÉTAL</b> <b>AU CARMEL</b> ***</p> <p><b>RIZ BIO</b> CANTONNAIS ***</p> <p>PETIT SUISSE ***</p> <p>GATEAU COCO MAISON</p>	<p>SALADE VERTE ***</p> <p><b>BŒUF</b> BOURGUIGNON <b>DE FRANCHE-COMTÉ</b> <b>ACCRAS DE MORUE</b> ***</p> <p>POTATOES ***</p> <p><b>CANCOILLOTTE AOP</b> ***</p> <p>CRÈME DESSERT À LA VANILLE</p>

■ **PRODUITS LABELLISÉS OU BIO**
■ **ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE ET 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](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE COLESLAW ***</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET DE France AU JUS <b>FALAFELS</b> ***</p> <p>GNOCCHIS A LA FONDUE DE POIREAUX ***</p> <p>MIMOLETTE ***</p> <p><b>COMPOTE BIO</b></p>	<p>POTAGE ***</p> <p><b>CHIPOLATAS GRILLÉES</b> (<b>MAISON CHAPUIS</b>) <b>SAUCISSE VEGGIE</b> ***</p> <p>PURÉE DE PATATES DOUCES ***</p> <p>FROMAGE BLANC ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p><b><u>VÉGÉTARIEN</u></b></p> <p><b>SALADE DE CHOUX ROUGES</b> ***</p> <p><b>PÂTES DE POIS CHICHES HVE</b> AUX CHAMPIGNONS ET <b>ÉPINARDS</b> ***</p> <p><b>GRANA PADANO AOP RAPÉ</b> ***</p> <p>POIRE AU SIROP</p>	<p><b>BETTERAVES ROUGES BIO</b> ***</p> <p>ROTI DE VEAU DE France JUS AUX ÉPICES <b>OMELETTE</b> ***</p> <p><b>SEMOULE BIO</b> ***</p> <p><b>PAVÉ VAL DE SAONE</b> ***</p> <p><b>FRUIT DE SAISON</b></p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE ***</p> <p><b>FILET DE POISSON MSC</b> SAUCE PESTO ***</p> <p>BROCOLIS ***</p> <p><b>YAOURT NATURE BIO</b> ***</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>

■ **PRODUITS LABELLISÉS OU BIO**
■ **ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE ET 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](http://www.tisserand-restauration.fr)



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 24 AU 28 FEVRIER 2025

Bon  
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE DE RIZ BIO ***</p> <p>RÔTI DE PORC IGP FRANCHE- COMTE AU COMTÉ ROULEAU DE SAUMON ***</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS ***</p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>PÂTÉ DE CAMPAGNE (MAISON CHAPUIS) TERRINE DE POISSON ***</p> <p>ÉMINCES DE BŒUF DE France AU JUS GALETTE BOULGOUR ***</p> <p>PETITS POIS CAROTTES ***</p> <p>CANTAL AOP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO ***</p> <p>ESCALOPE VIENNOISE NUGGETS VEGGIE ***</p> <p>POMMES PAILLASSONS ***</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS ***</p> <p>COMPOTE HVE</p>	<p>SALADE VERTE ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE ***</p> <p>PÔELÉE DE LÉGUMES ***</p> <p>TARTARE ***</p> <p>BROWNIES</p>	<p><u>VÉGÉTARIEN</u></p> <p>POTAGE ***</p> <p>ŒUF DUR ÉPINARDS BECHAMEL ***</p> <p>CANCOILLOTTE AOP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

■ PRODUITS LABELLISÉS OU BIO 
 ■ ALTERNATIVE VÉGÉTARIENNE ET 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](http://www.tisserand-restauration.fr)