



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>RADIS BEURRE BIO ***</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI DE France JUS AU PAPRIKA FALAFELS BIO ***</p> <p>POELÉE RUSTIQUE ***</p> <p>CHÈVRE BIO ***</p> <p>COMPOTE HVE</p>	<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES ***</p> <p>SAUTÉ DE PORC IGP F COMTÉ AUX OLIVES DES DE COLIN A LA CREME ***</p> <p>PATES BIO DE ME COQUILLETTE ***</p> <p>YAOURT ARÔME ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>CONCOMBRES A LA CREME ***</p> <p>DUO DE GNOCCHIS BIO ET GNOCCHETTIS AUX CHAMPIGNONS ET A LA CRÈME ***</p> <p>ÉMMENTAL RAPÉ ***</p> <p>ANANAS CARAMÉLISÉ A LA VANILLE</p>	<p>SALADE DE CHOUX FLEURS ***</p> <p>PALERON COMTOIS AU JUS GALETTE DE BOULGOUR ***</p> <p>POMMES PERSILLÉES ***</p> <p>PAVE VAL DE SAONE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>TABOULÉ (SEMOULE BIO) ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC A L'ARMORICAINE ***</p> <p>DUO DE HARICOTS ***</p> <p>FROMAGE BLANC BIO ***</p> <p>MARBRÉ MAISON</p>

■ **PRODUITS LABELLISÉS OU BIO**
■ **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 24 AU 28 MARS 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE DE LENTILLES BIO DE ME COQUILLETTE ***</p> <p>JAMBON DU HAUT DOUBS SAUCE ECHALOTE CROQUE FROMAGE ***</p> <p>TRIO DE CHOUX ET CAROTTES BIO ***</p> <p>YAOURT A BOIRE A LA FRAISE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>MENU ORIENTAL</p> <p>SALADE VERTE ***</p> <p>COUSCOUS BOULETTES DE BŒUF DE France BIO ET SEMOULE BIO FALAFELS ***</p> <p>CANCOILLOTTE IGP ***</p> <p>SALADE D'ORANGES</p>	<p>SALADE DE CHOUX ROUGES BIO ***</p> <p>PÂTES BIO AU THON ET TOMATES ***</p> <p>FROMAGE BLANC AUX FRUITS ***</p> <p>COMPOTE HVE</p>	<p>CERVELAS CORNICHONS TERRINE DE POISSON ***</p> <p>ROTI DE DINDE A LA CREME DE CHAMPIGNONS ORIGINE FRANCE GALETTE DE BOULGOUR ***</p> <p>COURGETTES PERSILLÉES ***</p> <p>TARTE AU FLAN MAISON (LAIT BIO)</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>BETTERAVES ROUGES BIO ***</p> <p>QUENELLE SAUCE AU FROMAGE ***</p> <p>ÉPINARDS BÉCHAMEL ***</p> <p>COMTÉ AOP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **VÉGÉTARIEN**
■ **SANS PORC**
■ **PRODUCTION LOCALE**

3 rue du bochet 25320 Montferrand le chateau

03.81.56.52.63 / tisserandch@orange.fr

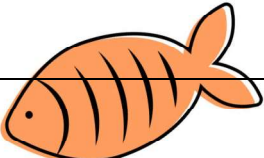
Retrouvez vos menus ligne sur www.tisserand-restauration.fr



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 31 MARS AU 04 AVRIL 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE DE RIZ BIO AUX OEUFS ***</p> <p>COURGETTES BOLOGNAISE (BŒUF BIO) COURGETTES VEGGIE ***</p> <p>YAOURT NATURE BIO ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	 <p>CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC ***</p> <p>POISSON PANÉ MSC ET CITRON ***</p> <p>POMMES PAILLASSON ***</p> <p>OSSAU IRATY IGP ***</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS ***</p> <p>AIGUILLETES DE POULET AU JUS ORIGINE FRANCE NUGGETS DE BLÉ ***</p> <p>PETITS POIS CAROTTES ***</p> <p>KIRI BIO ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>ŒUF DUR MAYONNAISE ***</p> <p>DAHL DE LENTILLES CORAIL, POIS CHICHE BIO, CAROTTES AU CURRY ET LAIT DE COCO ***</p> <p>EPINARDS A LA CREME ***</p> <p>TOMME NOIRE DES PYRENNES IGP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO ***</p> <p>ROTI DE PORC IGP F COMTÉ ROULEAU DE SAUMON ***</p> <p>BROCOLIS ***</p> <p>CAMEMBERT ***</p> <p>TARTE AUX POMMES</p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **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 07 AU 11 AVRIL 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>MACÉDOINE DE LÉGUMES ***</p> <p>TAGLIATELLES AU SAUMON MSC ***</p> <p>FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE ***</p> <p>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ***</p> <p>CAROTTES A LA CRÈME ***</p> <p>COMTÉ AOP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON BISCUIT BIO</p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE ***</p> <p>ESCALOPE DE DINDE SAUCE TOMATE <i>ORIGINE FRANCE</i> GALETTE DE TOFU ***</p> <p>RATATOUILLE ***</p> <p>PAVÉ VAL DE SAONE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE VERTE ***</p> <p>SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP SAUCISSE VEGGIE ***</p> <p>LENTILLES BIO DE MME COQUILLETES A LA DIJONNAISE ***</p> <p>YAOURT AROME ***</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>SALADE DE CHOUX BLANCS BIO AUX POMMES ***</p> <p>SAUTÉ DE BŒUF COMTOIS AUX POIVRONS ET PAPIKA FUME</p> <p>FILET DE POISSON ***</p> <p>SEMOULE BIO ***</p> <p>CHÈVRE BIO ***</p> <p>FLAN CAMEL MAISON</p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **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 14 AU 18 AVRIL 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>RADIS BEURRE BIO ***</p> <p>POULET FERMIER ROTI AU JUS OMELETTE ***</p> <p>POELÉE RUSTIQUE ***</p> <p>CANCOILLOTTE IGP ***</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>BETTERAVES ROUGES BIO ***</p> <p>BOULETTES DE PORC COMTOIS IGP FALAFELS ***</p> <p>PÂTES BIO ***</p> <p>PETIT SUISSE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>VEGETARIEN</p> <p>CONCOMBRES A LA CIBOULETTE ***</p> <p>CHILI CON VEGGIE ***</p> <p>EMMENTAL BIO ***</p> <p>POMME CUITE A LA CANELLE</p>	<p>TABOULÉ DE CHOU FLEURS ***</p> <p>PALERON CONFIT COMTOIS GALETTE BOULGOUR ***</p> <p>RIZ BIO ***</p> <p>BOURSIN ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	 <p>CEUF DUR MAYONNAISE ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE ÉCREVISSE YUZU ***</p> <p>FLAGEOLETS CAROTTES ***</p> <p>FROMAGE BLANC BIO ***</p> <p>MARBRE MAISON ***</p> <p>LAPIN CHOCOLAT</p>

■ **PRODUITS LABELLISÉS OU BIO**
■ **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 22 AU 25 AVRIL 2025

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<p>SALADE VERTE ***</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE LASAGNES AUX LÉGUMES ***</p> <p>CHÈVRE BIO ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPÉES BIO ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE AGRUMES ***</p> <p>RIZ BIO ***</p> <p>YAOURT A BOIRE ***</p> <p>COMPOTE BIO</p>	<p>JAMBON CUIT DU HAUT DOUBS TERRINE DE POISSON ***</p> <p>FILET DE POULET AU PARMESAN ORIGINE FRANCE NUGGETS DE BLÉ ***</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS ***</p> <p>BRIE BIO ***</p> <p>TARTE AU FLAN A LA PISTACHE MAISON</p>	<p>VÉGÉTARIEN</p> <p>SALADE DE CHOUX ROUGES ***</p> <p>QUENELLE SAUCE BECHEMEL ***</p> <p>CHOUX FLEURS ***</p> <p>GRANA PADANO RAPEE AOP ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

■ **PRODUITS LABELLISES OU BIO**
■ **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