



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

LA SEMAINE DU GÔT

Bon appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<u>MENU MONOCHROME</u> CHOU BLANC BIO AU VINAIGRE BALSAMIQUE *** CARBONADE DE BŒUF COMTOIS (SAUCE PAIN D'ÉPICES) OMELETTE *** COQUILLETES COMPLETES BIO DE ME COQUILLETTE *** CREME DESSERT CHOCOLAT *** FRUIT DE SAISON	<u>MENU SUCRE SALE</u> CELERI REMOULADE POMMES ET RAISINS SECS *** PORC AU CARAMEL SOJA ET SESAMES PORC IGP FC FILET DE POISSON CARAMEL *** PUREE DE CAROTTES A L'ORANGE *** CANCOILLOTTE IGP *** COMPOTE HVE	<u>MENU EPICES</u> TABOULE DE LENTILLES CORAIL CURRY COCO *** SALADE VERTE *** FALAFELS BIO SAUCE FROMAGE BLANC *** CHANTENEIGE BIO *** SALADE D'ORANGES A LA CANNELLE	<u>MENU ACIDE</u> BETTERAVES ROUGES BIO AU VINAIGRE DE FRAMBOISE *** FILET DE POISSON MSC SAUCE OSEILLE / CITRON RIZ BIO *** PETIT SUISSE *** FRUIT ACIDE	<u>MENU HALLOWEEN</u>  ŒUF MAYONNAISE DE LA SORCIERE *** PARMENTIER DE BŒUF ET PATATES DOUCES (Bœuf français) PARMENTIER VEGGIE *** CARROT CAKE MAISON



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