



MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 27 AU 30 AVRIL 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>TABOULE (SEMOULE BIO) ***</p> <p>SAUCISSE DE MONTBELIARD IGP</p> <p>SAUCISSE VEGGIE ***</p> <p>POTEE DE LEGUMES ***</p> <p>YAOURT AROME ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CAROTTES RAPEES ***</p> <p>FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE (POISSON MSC) ***</p> <p>CANCOILLOTTE IGP ***</p> <p>COMPOTE HVE</p>	<p>MACEDOINE DE LEGUMES ***</p> <p>HAUT DE CUISSE DE POULET AU PAPRIKA ORIGINE France GALETTE VEGGIE ***</p> <p>RATATOUILLE SEMOULE BIO ***</p> <p>VACHE QUI RIT ***</p> <p>MADELEINE</p>	<p>ŒUF DUR MAYONNAISE ***</p> <p>SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE VEGGIE AUX CAROTTES ET CHAMPIGNONS ***</p> <p>EMMENTAL EN TRANCHE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>FERIE</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 04 AU 07 MAI 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SALADE VERTE *** CORDON BLEU DE DINDE NUGGETS DE BLE *** POMMES ROSTIS *** FROMAGE BLANC AUX FRUITS *** FRUIT DE SAISON	BETTERAVES ROUGES EN SALADE *** SAUTE DE PORC IGP FC AUX OLIVES FILET DE POISSON *** LENTILLES BIO DE HAUTE SAONE *** PAVE VAL DE SAONE *** FRUIT DE SAISON	SALADE DE RIZ BIO *** ROTI DE DINDE AU CIDRE ORIGINE France FALAFELS *** DUO DE HARICOTS PERSILLES *** PETIT SUISSE NATURE *** ANANAS AU SIROP	SALADE DE CHOUX BLANC *** COQUILLETES BIO AU SAUMON *** PETIT MOULE *** TARTE AUX POMMES ET RHUBARBE	FERIE

■ PRODUITS LABELISES 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 11 AU 15 MAI 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE VERTE ***</p> <p>LASAGNES BOLOGNAISE</p> <p>LASAGNES VEGGIE ***</p> <p>CROC LAIT BIO ***</p> <p>COMPOTE</p>	<p>RADIS BEURRE BIO ***</p> <p>SAUTE DE POULET BASQUAISE ORIGINE France</p> <p>OMELETTE ***</p> <p>PUREE DE POMMES DE TERRE ***</p> <p>CHEVRE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE DE HARICOTS ROUGES ***</p> <p>QUENELLE NATURE SAUCE AU COMTE ***</p> <p>CAROTTES VICHY ***</p> <p>YAOURT NATURE BIO ***</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT</p>	<p>FERIE</p>	<p>CONCOMBRES VINAIGRETTE ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE ***</p> <p>TRIO DE CHOUX ***</p> <p>FROMAGE BLANC AU MIEL REGIONAL ***</p> <p>BISCUIT</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 18 AU 22 MAI 2026

Bon
appétit!

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>SALADE PIEMONTAISE ***</p> <p>AIGUILLETTE DE POULET PANE CROUSTI FROMAGE ***</p> <p>POELEE DE LEGUMES ***</p> <p>CAMEMBERT ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>RILLETES DU MANS ET CONDIMENTS TERRINE DE THON ***</p> <p>COURGETTES A LA BOLOGNAISE ORIGINE France BOLOGNAISE VEGGIE ***</p> <p>SEMOULE BIO ***</p> <p>FROMAGE BLANC NATURE ***</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>CELERI REMOULADE ***</p> <p>FILET DE POISSON MSC AUX AGRUMES ***</p> <p>POMMES PERSILLEES ***</p> <p>BOURSIN ***</p> <p>COMPOTE ET BISCUIT BIO</p>	<p>MENU ESPAGNOL</p>  <p>SALADE DE TOMATES ***</p> <p>PAELLA AU PORC IGP F-C FRUITS DE MER ET CHORIZO PAELLA AU POISSON ***</p> <p>CHAVROUX ***</p> <p>CREME CATALANE</p>	<p>FEUILLETE AU FROMAGE ***</p> <p>OMELETTE NATURE ***</p> <p>EPINARDS BECHAMEL ***</p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS ***</p> <p>CAKE A L'ORANGE</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