



# MENU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 17 AU 21 MARS 2025

Bon  
appétit!

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