



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 29 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	29	MORTADELLE CUISSÉ DE PINTADE HARICOTS PANACHES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PDT PERSILLÉES / SALADE FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
<u>MARDI</u>	30	TERRINE DE LAPIN BŒUF BRAISÉ POMME DUCHESSE CAROTTE PERSILLÉE FROMAGE COUPE MELBA	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINI EPINARD RICOTTA FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>MERCREDI</u>	1	CONCOMBRE CIBOULETTE BOUDIN AU POMME PUREE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE CRECY FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>JEUDI</u>	2	SALADE DE LENTILLES SAUTE DE PORC AU MIEL RIZ / EPINARDS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR PARMENTIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE FLAN PISTACHE
<u>VENDREDI</u>	3	ROSETTE FILET DE LIMANDRE A L'OSEILLE FARFALLES / PUREE DE POTIMARRON FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE OMELETTE AU LARD ET POMME DE TERRE MACHE FROMAGE FLAN PISTACHE
<u>SAMEDI</u>	4	CAROTTE RAPEE BOULETTE D'AGNEAU PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES MOUSSAKA MAISON PUREE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	5	TERRINE AUX 2 POISSONS ECHINE DE PORC AUX CEPES ROSTIS / PUREE DE CELERI FROMAGE GATEAU BASQUE	POTAGE DE LEGUMES COLIN MEUNIERE POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT

ORIGINE DE LA VIANDE : France 

LES MENUS SONT CONFECTIONNES SUR PLACE

LES MENUS PEUVENT ETRE CHANGES SELON L'APPROVISIONNEMENT

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 6 au 13 OCTOBRE 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	6	ŒUF DUR MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU POMMES SAUTEES /ENDIVE BRAISEE FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES CANNELLONIS GRATINES FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>MARDI</u>	7	BETTRAVE ROUGE CUISSÉ DE POULET GASTON GERARD PENNE /HARICOTS VERTS FROMAGE PANNACOTTA AUX COULIS EXOTIQUE	VELOUTE D'ASPERGE DUO DE CHARCUTERIE GNOCCHIS FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
<u>MERCREDI</u>	8	SALADE D'ENDIVE AU BLEU HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE POISSON ET FRUITS DE MER MAISON SEMOULE FROMAGE FLAN VANILLE
<u>JEUDI</u>	9	ANDOUILLE DE VIRE BLANQUETTE DE GESIER FARFALLES/ CHAMPIGNONS FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES CREPES JAMBON FROMAGE POELEE DE LEGUMES PARMENTIERE FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	10	MOUSSON DE CANARD FILET DE POISSON HOMARDINE RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE TARTE AUX POMMES	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE QUICHE LORRAINE PUREE / SALADE FROMAGE MOUSSE CAFE
<u>SAMEDI</u>	11	POMELOS QUENELLE DE VOLAILLE GNOCCHIS / NAVETS FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES ŒUF DUR A LA FLORENTINE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	12	ASPERGE CHOUCROUTE POMME VAPEUR FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE A L'OIGNON POELEE SALARDAISE GESIERS CONFITS FROMAGE FRUIT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 13 au 19 OCTOBRE 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	13	CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE PENNES / BROCOLIS FROMAGE MOUSSE CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	14	RILLETTE ET CORNICHON LASAGNE DE POULET AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FILET DE POISSON SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE FLAMBY
<u>MERCREDI</u>	15	SALADE DE CHOUX ROUGE POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES CAKE AUX JAMBON ET OLIVES PUREE / SALADE FROMAGE CREME DESSERT
<u>JEUDI</u>	16	GOUGERE ECHINE DE PORC POIS CASSE / HARICOTS PLATS FROMAGE CAKE AUX FRUITS CONFITS MAISON	POTAGE DUBBARY PATES CARBONNARA FROMAGE POMME GRAND MERE
<u>VENDREDI</u>	17	MACEDOINE DE LEGUMES CASSOLETTE DE MOULES FRITES / PUREE DE CELERI FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE CHAMPIGNONS PATE EN CROUTE GNOCCHIS SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	18	CHOU CHINOIS CERVELAS ALSACIEN PUREE / BLETTES FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE CAROTTES PARMENTIER FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	19	ROSETTE BLANQUETTE DE VEAU RIZ / CHAMPIGNONS FROMAGE BABA AU RHUM	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FRITATAS AUX LEGUMES ET POMME DE TERRE FROMAGE FRUIT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 20 au 26 Octobre 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	20	TABOULE DE CHOUX FLEUR LANGUE DE BŒUF HARICOTS PANACHE FROMAGE FLAN PISTACHE	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR PUREE / SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	21	SARDINE A L'HUILE CUISSÉ DE POULET POIS CASSE SALSIFIS FROMAGE FRUIT	POTAGE AU CRESSON SAUCISSON BRIOCHE POELEE PAYSANNE PARMENTIERE FROMAGE CREME ANGLAISE GATEAU
<u>MERCREDI</u>	22	POMELOS TETE DE VEAU ET SES LEGUMES FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES TARTE PROVENCE POMME VAPEUR / SALADE FROMAGE PRUNEAU AU JUS
<u>JEUDI</u>	23	CONCOMBRE A L'ECHALOTTE ANDOUILLETTE AU ROSE PUREE EPINARDS FROMAGE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES MAISON	POTAGE DE LEGUMES TRESSE DE VOLAILLE TORTIS / SALADE FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	24	CAROTTE RAPEE CHOUROUTE DE LA MER POMME VAPEUR FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE CRECY TORTELLINI A LA CREME FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	25	POIREAU VINAIGRETTE ŒUF EN MEURETTE RIZ AUX CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCIE AU COULIS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	26	PATE DE CAMPAGNE CUISSÉ DE LAPIN DIJONNAISE ROSTI PUREE DE CELERI FROMAGE TIRAMITSU	SOUPE A L'OIGNON FLAMENKUCHE PENNE / SALADE FROMAGE FRUIT

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages
les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 27 Octobre au 3 Novembre 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	27	SALADE DE SURIMI CHIPOLATAS PUREE HARICOTS PLATS FROMAGE YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES TARTE AU FROMAGE SALADE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>MARDI</u>	28	ENDIVE AU BLEU BŒUF AU PAPRIKA PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE FROMAGE LIEGEOIS
<u>MERCREDI</u>	29	SAUCISSON A L'AIL FILET DE DINDE A LA CREME SEMOULE BLETTES FROMAGE FRUIT	CREME D'ASPERGE PATES BOLOGNAISE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>JEUDI</u>	30	SALADE DE HARICOT VERT JAMBONNEAU CHOUX POMME DE TERRE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES CAKE AUX LEGUMES PUREE / SALADE FROMAGE MOUSSE PRALINE
<u>VENDREDI</u>	31	TERRINE DE ST JACQUES FILET DE COLIN SAUCE NORMANDE POMMES DAUPHINES PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC MOUSSE DE FOIE SALADE / GNOCCHI FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u> TOUSSAIN	1	AVOCAT AUX CREVETTES CUISSÉ DE POULET ROTI CUISSÉ DE POULET GASTON GERARD FRITES / BLETTES FROMAGE FORET NOIRE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR PARMENTIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE POMME AU FOUR
<u>DIMANCHE</u>	2	MORTADELLE BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF CHAMPIGNON FROMAGE TARTE FEUILLETEE AUX POMMES MAISON	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE FRUIT

Origine de la viande : France 

Origine de la viande : UE 

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Les menus sont cuisinés sur place



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.