



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 1 au 7 décembre 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	1	SALADE DE LENTILLE SAUTE DE DINDE FRITES / BLETTES FROMAGE LIEGEOIS A LA VANILLE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	2	CAROTTE RAPEE ŒUF EN MEURETTE POMME VAPEUR BRUNOISE FROMAGE ACAPULCO	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE DUO DE CHARCUTERIE PUREE FROMAGE FLAMBY
<u>MERCREDI</u>	3	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE A L'ECHALOTE TARTIFLETTE SALADE FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES QUICHE AU FROMAGE ROSTI SALADE FROMAGE CREME VANILLE
<u>JEUDI</u>	4	ŒUF DUR MAYONNAISE LANGUE DE BŒUF PUREE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE CRECY PATES BOLOGNAISE FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	5	PATE DE CAMPAGNE SAUMONETTE AUX CAPRES POMME VAPEUR CHOUX FLEUR ROMANESCO FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCIE AU COULIS SEMOULE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>SAMEDI</u>	6	POMELOS CHIPOLATAS TORTI / PUREE DE CELERI FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE POTIRON AUX DES DE VOLAILLE PARMENTIER FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	7	RILLETES ET CORNICHONS BLANQUETTE DE VEAU RIZ CHAMPIGNON FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES BOUCHE A LA REINE VOL AU VENT FROMAGE FRUIT

Origine de la viande : France 

Origine de la viande : UE 

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 8 au 14 décembre 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	8	SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES / PUREE FROMAGE MOUSSE CAFÉ	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE PÂTES AU POULET ET AUX LEGUMES FROMAGE YAOURT SUCRÉ
<u>MARDI</u>	9	MACEDOINE DE LEGUMES ANDOUILLETTE TORSAGES BLETTES FROMAGE COMPOTE POMME FRAISE	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU POIS CASSE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
<u>MERCREDI</u>	10	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE TÊTE DE VEAU GRIBICHE ET SES LEGUMES FROMAGE FLAMBY	POTAGE DUBARRY FRITATAS AUX LEGUMES ET POMME DE TERRE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>JEUDI</u>	11	CELERI RAPE MAYONNAISE JAMBON BRAISÉ FRITES CHOUX DE BRUXELLE FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINI AU BŒUF À LA CRÈME FROMAGE CRÈME PRALINE
<u>VENDREDI</u>	12	SALAMI ET CORNICHON FILET DE HOCKY À L'OSEILLE RIZ CREOLE TRIO DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE SALARDAISE GESIERS CONFITS FROMAGE YAOURT AROMATISÉ
<u>SAMEDI</u>	13	GOUGÈRE CUISSÉ DE POULET TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES TARTE AU CHEVRE PUREE MÂCHE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>		ASPERGE CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE ÎLE FLOTTANTE	POTAGE DE LEGUMES TRESSE DE VOLAILLE FORESTIÈRE POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE 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.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 15 AU 21 DECEMBRE 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	15	CHOU CHINOIS TRIPES A LA MODE DE CAEN PUREE POELEE DE LEGUMES FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE VOLAILLE TORTI FROMAGE COMPOTE POMME BANANE
<u>MARDI</u>	16	PATE DE FOIE FILET DE POISSON MEUNIERE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE TARTE A LA RHUBARBE	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON SEMOULE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>MERCREDI</u>	17	POIREAUX VINAIGRETTE PAUPETTE DE VEAU A L'ESTRAGON PAPILLONS / BLETTES FROMAGE MIRABELLES AU SIROP	POTAGE DE POTIRON OMELETTE PAYSANNE SALADE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
<u>JEUDI</u>	18	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE SAUTE DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO RIZ BASMATI CAROTTES  FROMAGE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE SALADE / GNOCCHIS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
<u>VENDREDI</u>	19	PATE DE FOIE FILET DE POISSON AU BASILIC SEMOULE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE POMME CANELLE	POTAGE DE LEGUMES CHOU FARCI AU JUS GNOCCHIS FROMAGE CREME PATISSIERE AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	20	ENDIVE AU BLEU JAMBON ROSETTE SALAMI POMME DE TERRE FACON RACLETTE FROMAGE YAOURT BRASSE	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON FROMAGE PUREE SALADE FROMAGE COMPOTE ABRICOT AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>	21	ASPERGE MAYONNAISE ECHINE DE PORC AUX CEPES POMMES NOISETTE / HARICOTS BEURRE FROMAGE TARTE AU CITRON MERINGUEE	VELOUTE DE CRESSON PATE EN CROUTE PENNE SALADE 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.



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

semaine du 22 au 28 décembre 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	22	CELERI REMOULADE COUSCOUS AUX BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES CANNELONI GRATINE PRINTANIERE FROMAGE COMPOTE
<u>MARDI</u>	23	CONCOMBRE BOUDIN AUX OIGNONS PUREE POMME FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES TORTI CARBONNARA FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	24	ROSETTE CUISSÉ DE POULET FRITES NAVETS FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	SOUPE A L'OIGNON CROUSTADE D'ESCARGOT PATATOES FROMAGE PATISSERIE DU REVEILLON
<u>JEUDI</u>	25	APERITIF SAUMON FUMÉE SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE PUREE DE CELERI EPOISSE AFFINE BUCHE DE NOEL	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC COQUILLETTE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>VENDREDI</u>	26	POMELOS CASSOLETTE DE MOULES RIZ AUX POIVRONS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE FINANCIERE SEMOULE FROMAGE CREME DESSERT
<u>SAMEDI</u>	27	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBONNEAU LENTILLES / CAROTTES FROMAGE FLAMBY	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCIE FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	28	PATE DE TETE BŒUF AU PAPRIKA PENNES / CHAMPIGNONS FROMAGE TROPEZIENNE	POTAGE DE LEGUMES FEUILLETE AU CHEVRE PUREE SALADE FROMAGE COMPOTE

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.