



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 29 DECEMBRE AU 4 JANVIER 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	29	BETTERAVE ROUGE BŒUF BRAISE PUREE CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE DINDE RIZ FROMAGE LIEGEOIS CARAMEL
<u>MARDI</u>	30	SALADE DE THON ECHINE DE PORC PUREE DE POIS CASSE BLETTES FROMAGE CREME BRULEE	POTAGE QUENELLES A LA CREME SEMOULE FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>MERCREDI</u>	31	TABOULE DE CHOUX FLEUR PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON JARDINIERE DE LEGUMES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	CREME DUBARRY CASSOLETTE DE NOIX DE ST JACQUES A LA CREME ALIGOT FROMAGE GATEAU DU REVEILLON
<u>JEUDI</u>	1	APERITIF MOUSSON DE CANARD EN GELEE SAUTE DE CERF GRATIN DAUPHINOIS/FLAN DE POTIMARRON ET ECLAT DE MARRON FROMAGE DESSERT DU NOUVEL AN	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PUREE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>VENDREDI</u>	2	PATE CAMPAGNE SAUMONETTE SAUCE CAPRES POMME SAUTEES / BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES CANNELLONI GRATINEE FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>SAMEDI</u>	3	CAROTTE RAPEE CUISSSE DE POULET PUREE /SALSIFIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE AUX DES DE JAMBON FROMAGE FLAN NAPPE
<u>DIMANCHE</u>	4	TERRINE DE POISSON ROTI DE VEAU TAGLIATELLE/ENDIVES BRAISEES FROMAGE GALETTE DES ROIS MAISON	POTAGE DE LEGUMES PATE EN CROUTE POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FRUIT DE SAISON
EPIPHANIE			

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.

Menu sous réserve d'approvisionnement



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 5 AU 11 JANVIER 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	5	SALADE DE PERLES SAUCISSE FUMÉE LENTILLES / CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES FLAMENKUCHE PUREE SALADE FROMAGE ENTREMET PISTACHE
<u>MARDI</u>	6	SALADE D'ENDIVES* SAUTE DE POULET A LA CREME FRITES / EPINARD FROMAGE FAR AUX PRUNEAUX	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE TRESSE DE VOLAILLE FORESTIERE RIZ BASMATI SALADE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>MERCREDI</u>	7	SALADE DE HARICOTS VERTS BOULETTE DE BŒUF PENNES PUREE DE POTIMARRON FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE BROCHET SAUCE HOMARDINE SEMOULE FROMAGE VELOUTE AUX FRUITS
<u>JEUDI</u>	8	MACEDOINE DE LEGUMES JAMBONNEAU FRICASSE DE CHOUX FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE PATES SALADE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
<u>VENDREDI</u>	9	ŒUFS DUR MAYONNAISE FILET DE MEUNIERE SAUCE CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCIE FROMAGE LIEGEOIS CAFE
<u>SAMEDI</u>	10	SALADE COLESLAW TETE DE VEAU ET SES LEGUMES FROMAGE FLAN VANILLE	POTAGE DE LEGUMES CREPE JAMBON FROMAGE PUREE SALADE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	11	ASPERGE MAYONNAISE CHOUROUTE GARNIE POMME VAPEUR FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE A L'OIGNON COURGETTE FARCIE AU JUS RIZ FROMAGE BANANE

ORIGINE DE LA VIANDE : France 

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 12 AU 18 JANVIER 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	12	CELERI* REMOULADE CHIPOLATAS PUREE / HARICOTS PLATS FROMAGE FLAN PRALINE	POTAGE DE LEGUMES TORTIS A LA BOLOGNAISE #REF! FROMAGE COMPOTE DE POMMES*
<u>MARDI</u>	13	BETTERAVE ROUGE BLANQUETTE DE GESIER PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES BLANQUETTE DE POISSON PUREE DE CHOUX FLEUR FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
<u>MERCREDI</u>	14	PATE DE CAMPAGNE CUISSÉ DE POULET FRITES SALSIFIS FROMAGE SALADE DE FRUITS ACAPULCO	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE POMMES SARLADAISES GESIERS CONFITS FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>JEUDI</u>	15	GOUGERE POTEE AU CHOUX POMME DE TERRE FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON SEMOULE FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	16	CAROTTE RAPEE FILET DE SAUMON RIZ AUX POIVRONS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES QUICHE AUX OIGNONS POIS CASSE SALADE FROMAGE FLAMBY
<u>SAMEDI</u>	17	SALADE D'ENDIVES AU BLEU JAMBON BRAISE COQUILLETTE/CHAMPIGNONS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE FROMAGE MOUSSE AU CITRON ET MADELEINE
<u>DIMANCHE</u>	18	ROSETTE BŒUF BOUGUIGNON POMMES NOISETTES / PUREE DE CELERI FROMAGE PATISSERIE	POTAGE DE LEGUMES PATE EN CROUTE PUREE DE PANAI FROMAGE FRUIT DE SAISON

ORIGINE DE LA VIANDE : France



ORIGINE DE LA VIANDE : U.E



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 19 AU 25 JANVIER 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	19	CONCOMBRE A L'ECHALOTTE ECHINE DE PORC AU JUS COQUILLETES / ENDIVE BRAISEE FROMAGE FLAN NAPPE	POTAGE DE LEGUMES RIZOTTO AU CHORIZO FROMAGE POIRE
<u>MARDI</u>	20	SALADE DE CHOU ROUGE* POT AU FEU LEGUMES DU POT FROMAGE CAKE AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR MAISON PUREE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>MERCREDI</u>	21	MORTADELLE "PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON FRITES / HARICOTS BEURRE FROMAGE CLEMENTINE	POTAGE DE LEGUMES TRESSE POULET POIREAUX PENNES SALADE FROMAGE FLAN PRALINE
<u>JEUDI</u>	22	POMELOS TARTIFLETTE SALADE VERTE* FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS	POTAGE DE LEGUMES CAKE AUX LEGUMES SALADE FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>VENDREDI</u>	23	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE COLIN HOMARDINE RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE POIRE	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE CAROTTES PARMENTIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE SEMOULE AU CARMEL
<u>SAMEDI</u>	24	ANDOUILLE DE BRETAGNE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE MOUSSE CREME BRULEE	VELOUTE D'ASPERGE GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT SEMOULE FROMAGE FRUIT DE SAISON
<u>DIMANCHE</u>	25	AVOCAT AUX CREVETTES SAUTE DE VEAU AU CITRON ROSTI / NAVETS* FROMAGE FORET NOIRE	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON

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 26 JANVIER AU 1 FEVRIER 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	26	CELERI REMOULADE SAUCISSE FUMEE LENTILLES CAROTTES FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES PATES CARBONNARA FROMAGE DANETTE
<u>MARDI</u>	27	PATE DE FOIE CUISSÉ DE POULET POMMES SAUTEES / HARICOTS VERTS FROMAGE CREME CARAMEL	CREME DUBARRY JAMBON BLANC PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE POIRE
<u>MERCREDI</u>	28	POIREAU VINAIGRETTE BŒUF BRAISE AU CAROTTES PUREE DE PDT FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES TARTE AUX OIGNONS PENNES SALADE FROMAGE MOUSSE PRALINE
<u>JEUDI</u>	29	TABOULE DE CHOUX FLEUR  SAUTE DE PORC AU MIEL RIZ BASMATI AUX PETITS LEGUMES FROMAGE LIEGEOIS CAFE	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE A LA FORESTIERE POIS CASSE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>VENDREDI</u>	30	CONCOMBRE CIBOULETTE CASSOLETTE DE MOULES A LA CREME FRITES / BROCOLIS FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE SAUCISSON BRIOCHE POMME VAPEUR FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
<u>SAMEDI</u>	31	SALAMI ET CORNICHONS AIGUILLETES DE VOLAILLE COQUILLETES / CHAMPIGNONS FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINIS RICOTTA EPINARD FROMAGE FRUIT DE SAISON
<u>DIMANCHE</u>	1	ŒUF DUR MAYONNAISE NAVARIN D'AGNEAU GRATIN DAUPHINOIS/ENDIVE BRAISEE FROMAGE BAVAROIS MAISON	SOUPE A L'OIGNON FRITATAS AUX LEGUMES ET POMME DE TERRE SALADE FROMAGE FRUIT DE SAISON

Origine des viandes : France



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.