



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 LIEGEOS CARAMEL |
| <u>MARDI</u> | 30 | SALADE DE THON ECHINE DE PORC PUREE DE POIS CASSE BLETTES FROMAGE CREME BRULEE | POTAGE QUENELLES A LA CREME SEMOUTTE 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 CUISSE DE POULET PUREE /SALSIFIS FROMAGE FRUIT | POTAGE DE LEGUMES RAGOÛT DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE AUX RIS DE JAMBON FROMAGE FLAN NAPPE |
| <u>DIMANCHE</u> EPIPHANIE | 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 |

ORIGINE DE LA VIANDE : France



ORIGINE DE LA VIANDE : UE



LES MENUS SONT CONFECTIONNES SUR PLACE

LES MENUS PEUVENT ETRE CHANGÉS 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 5 AU 11 JANVIER 2026

| | | MIDI | SOIR |
|-----------------|----|--|--|
| <u>LUNDI</u> | 5 | SALADE DE PERLES SAUCISSE FUMEE 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 BOEUF VERMICELLE TRESSE DE VOLAILLE FORESTIERE RIZ BASMATI SALADE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS |
| <u>MERCREDI</u> | 7 | SALADE DE HARICOTS VERTS BOULETTE DE BOEUF 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 SUR MAYONNAISE FILET DE MEUNIERE SAUCE CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON | POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCI FROMAGE LIEGEOS 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 CHOUCRUTE GARNIE POMME VAPEUR FROMAGE ILE FLOTTANTE | SOUPE A L'OIGNON COURGETTE FARCI 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 PRINTANIÈRE 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 CUISSE 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 SEMOUT 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 COQUILLETTES/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 PANAISS FROMAGE FRUIT DE SAISON |

ORIGINE DE LA VIANDE : France

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Les menus sont cuisinés sur place

ORIGINE DE LA VIANDE : U.E



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 Caramel |
| <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



Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

ORIGINE DE LA VIANDE : UE



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 CUISSE 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 LIEGEOS 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 AIGUILLETTES DE VOLAILLE COUILLETTES / 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 arrivage

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.