



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 31 mars au 6 avril 2025

	MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u> 31	<p>RILLETES DU MANS PAUPIETTE DE VEAU PAPILLONS ENDIVE BRAISEE FROMAGE MOUSSE CITRON</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES TORTELLINI RICCOTTA EPINARDS FROMAGE COMPOTE</p>
<u>MARDI</u> 1	<p>MACEDOINE DE LEGUMES ROUGAIL SAUCISSE RIZ AUX POIVRONS FROMAGE CREME AU CHOCOLAT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE COURGETTES AUX DES DE VOLAILLE PARMENTIER FROMAGE SALADE DE FRUITS</p>
<u>MERCREDI</u> 2	<p>SALADE DE LENTILLES AUX ECHALOTTES BOUDIN AU POMME PUREE FROMAGE SEMOULE AU LAIT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE PATES SALADE FROMAGE FRUIT</p>
<u>JEUDI</u> 3	<p>TERRINE DE LEGUMES FILET DE DINDE HARICOTS PANACHES FROMAGE COMPOTE DE FRUIT</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX LEGUMES SALADE FROMAGE LIEGEOIS CAFE</p>
<u>VENDREDI</u> 4	<p>PATE DE CAMPAGNE FILET DE POISSON A L'OSEILLE (JULIENNE) POMMES VAPEUR / CHOUX FLEUR FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAISES</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES BOUCHEE A LA REINE VOL AU VENT PUREE FROMAGE FRUIT</p>
<u>SAMEDI</u> 5	<p>BETTERAVE ROUGE ŒUFS EN MEURETTE TORTIS HARICOTS PLATS FROMAGE ACCAPULCO</p>	<p>POTAGE DE LEGUMES SALADE DE POMME DE TERRE FILET DE HARENGS FROMAGE CREME AUX ŒUFS</p>
<u>DIMANCHE</u> 6	<p>MORTADELLE CUISSSE DE POULET GASTON GERARD POMMES NOISETTES HARICOTS VERTS FROMAGE PITHIVIER</p>	<p>SOUPE A L'OIGNON CANNELLONIS GRATINES POEELE MEDITERRANNEENE PARMENTIERE FROMAGE FRUIT</p>

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 7 au 13 avril 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	7	SALADE DE PERLE * BOULETTE D'AGNEAU PETITS POIS CAROTTES FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON FROMAGE POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FLAMBY
<u>MARDI</u>	8	CELERI REMOULADE JAMBON BRAISE COQUILLETES / SALSIFIS FROMAGE SALADE DE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES MEUNIERE DE POISSON SAUCE CITRON POMMES RISSOLEES FROMAGE SEMOULE AU LAIT
<u>MERCREDI</u>	9	CONCOMBRE BULGARE CHIPOLATAS LENTILLES / PUREE POTIRON FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE MUSEAU POMME DE TERRE FROMAGE FROMAGE BLANC COULIS CARAMEL
<u>JEUDI</u>	10	SALADE COLESLAW AIGUILLETTE DE VOLAILLE * FRITES POEELE DE LEGUMES * FROMAGE TARTE AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES PATES CARBONNARA * FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	11	MORTADELLE PAELLA POISSON ET FRUITS DE MER MAISON * FROMAGE ABRICOT AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PUREE DE PATATE DOUCE FROMAGE PATISSIERE / GATEAU
<u>SAMEDI</u>	12	TOMATES AU BASILIC HACHI PARMENTIER * SALADE FROMAGE BRASSE AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AU FROMAGE ET POMME DE TERRE * FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
<u>DIMANCHE</u>	13	TERRINE DE POISSON CUISSÉ DE LAPIN * ROSTIS / NAVET FROMAGE CHOU A LA CREME *	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE COURGE* AUX DES DE JAMBON PARMENTIER 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 14 au 20 avril 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	14	MACEDOINE DE LEGUMES SAUTE DE POULET PENNES TOMATE PROVENCALE FROMAGE SALADE DE FRUIT FRAIS	POTAGE DE LEGUMES QUICHE AU FROMAGE PUREE SALADE VERTE FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
<u>MARDI</u>	15	SALADE DE CHOUX ROUGE ECHINE DE PORC AU JUS HARICOTS BEURRE ET COCO FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT BLANC	POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	16	RILLETTE GOULASH DE BŒUF POMMES SAUTEES / BLETTES FROMAGE COMPOTE DE POMME PRUNEAU	POTAGE DE LEGUMES FLAMENKUCH SALADE PUREE FROMAGE LIEGEOIS VANILLE
<u>JEUDI</u>	17	POMELOS COUSCOUS POULET MERGUEZ SEMOULE / LEGUMES COUSCOUS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE PATES AUX DES DE JAMBON FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	18	BETTERAVE ROUGE FILET DE HOCKY AU CREMANT POMMES VAPEUR / PUREE DE CAROTTES FROMAGE PANNACOTTA COULIS EXOTIQUE	POTAGE DE LEGUMES CHOUX FARCI PUREE FROMAGE PETITS SUISSES GATEAU
<u>SAMEDI</u>	19	TOMATE VINAIGRETTE QU3ENELLE DE VOLAILLE A LA CREME ROSTIS JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE CRUMBLE DE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE PIEMONTAISE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>DIMANCHE</u>	20	PERSILLE GIGOT D'AGNEAU AUX CEPES GRATIN DAUPHINOIS HARICOTS VERTS FROMAGE TRIANON MAISON	SOUPE A L'OIGNON TRESSE DE POULET POIREAU PUREE 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 19 au 27 avril 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	21	TERRINE DE ST JACQUES BLANQUETTE DE VEAU RIZ AUX CHAMPIGNONS FROMAGE ILE FLOTTANTE	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE BROCHET HOMARDINE SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT
PACQUES			
<u>MARDI</u>	22	CELERI REMOULADE ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX PUREE / CHOUX DE BRUXELLE FROMAGE POT DE GLACE	POTAGE DE LEGUMES ŒUF DUR A LA FLORENTINE TORTIS FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MERCREDI</u>	23	SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTTES ANDOUILLETTE FRITES / NAVETS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES CASSOLETTE DE FRUITS DE MER ET POISSON MAISON RIZ FROMAGE FRUIT
<u>JEUDI</u>	24	SAUCISSON A L'AIL LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PUREE DE POIS CASSEE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
<u>VENDREDI</u>	25	CONCOMBRE SAUCE BULGARE FILET DE POISSON HOMARDINE PUREE / BROCOLIS FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	26	PATE DE CAMPAGNE LANGUE DE BŒUF POMMES VAPEUR / CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FILET DE HARENG SALADE DE POMME DE TERRE FROMAGE LIEGEOIS ET BISCUIT
<u>DIMANCHE</u>	27	ASPERGE MAYONNAISE ECHINE DE PORC AU MIEL ROSTIS / COUGETTES FROMAGE TROPEZIENNE	SOUPE A L'OIGNON TATRE PROVENCALE COQUILLETTE 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.