



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 30 MARS AU 5 AVRIL 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	30	MACEDOINE DE LEGUMES TRIPES POMME VAPEUR / POEELE MARAICHERE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR SALADE PENNES FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MARDI</u>	31	TERRINE FORESTIERE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE FLAMBY	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE PUREE SALADE FROMAGE MIRABELLE AU SIROP
<u>MERCREDI</u>	1	SALADE DE CHOUX ROUGE CARBONNADE DE BŒUF PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE TARTE AUX MYRTILLES	POTAGE DE LEGUMES TOMATE FARCIE RIZ FROMAGE CREME DESSERT
<u>JEUDI</u>	2	BETTERAVE ROUGE CHIPOLATAS TORSADE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON LENTILLES FROMAGE LIEGEOIS VANILLE
<u>VENDREDI</u>	3	ANDOUILLE DE BRETAGNE MOULE SAUCE POULETTE POMMES SAUTEES / CHOUX FLEUR FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES TOURTE POIREAU POULET FARFALLES SALADE FROMAGE MOUSSE FRAMBOISE
<u>SAMEDI</u>	4	SALADE DE PERLE JAMBON BRAISE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE MOUSSE CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE CAROTTES AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE SEGMENTS DE MANDARINE
<u>DIMANCHE</u>	5	TETE PERSILLE GIGOT D'AGNEAU HARICOTS PERSILLE FROMAGE TRIANON	SOUPE A L'OIGNON GARNITURE FINANCIERE 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 6 AU 12 AVRIL 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	6	TERRINE DE SAUMON SAUTE DE PORC MOUTARDE A L'ANCIENNE POMMES NOISETTE SALSIFIS FROMAGE BANDE PASSION	POTAGE DE LEGUMES FLAMENCKUCHE SALADE PUREE FROMAGE FLAMBY
LUNDI de PACQUES			
<u>MARDI</u>	7	ŒUF DUR MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU AU CIDRE PUREE / CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE COQUILLETTE FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
<u>MERCREDI</u>	8	PATE DE CAMPAGNE FILET DE POISSON DU MARCHE POMME VAPEUR JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>JEUDI</u>	9	SALADE DE HARICOTS VERTS CUISSÉ DE PINTADE ROSTIS / ENDIVE BRAISÉE FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE D LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	10	SALADE COLESLAW JOUE DE BŒUF RIZ CAROTTES FROMAGE ABRICOT AU SIROP	CREME DUBARRY TORTELLINI A LA VIANDE FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	11	POMELOS BOUDIN BLANC TAGLIATELLES / SALSIFIS FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE MUSEAU POMME DE TERRE FROMAGE COMPOTE POMME POIRE
<u>DIMANCHE</u>	12	PATE DE FOIE SAUTE DE CANARD A L'ORANGE GRATIN DAUPHINOIS / NAVETS FROMAGE BAVAROIS CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON ET FROMAGE LENTILLES CORAIL SALADE FROMAGE CREME PRALINE

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 13 AU 19 AVRIL 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	13	SAUCISSON CUIT A L'AIL SAUTE DE POULET PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE COURGETTE PARMENTIER AUX DES DE JAMBON FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MARDI</u>	14	BETTERAVE ROUGE JAMBON BRAISE FRITES / BLETTES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES BLANQUETTE DE POISSON TORTIS FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	15	CELERI REMOULADE TETE DE VEAU GRIBICHE ET SES LEGUMES FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR PUREE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>JEUDI</u>	16	TERRINE DE LEGUMES JOUE DE PORC AU JUS COQUILLETES / PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	POTAGE CRECY QUICHE AUX OIGNONS SALADE POMME VAPEUR FROMAGE QUETCHES AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	17	MOUSSE DE CANARD FILET DE SAUMONETTE AUX CAPRES RIZ / EPINARDS FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES CANNELONI AU GRATIN TORTIS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>SAMEDI</u>	18	CHOU CHINOIS ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX POMMES NOISETTES / EPINARDS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE VEAU SCE FORESTIERE PUREE FROMAGE FLAMBY
<u>DIMANCHE</u>	19	SALADE DE SURIMI COUSCOUS GARNI SEMOULE FROMAGE TIRAMITSU	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE MACARONIS AUX DES DE VOLAILLE 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 20 AU 26 AVRIL 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	20	RILLETTE CORNICHON BLANQUETTE DE GESIER POMMES DUCHESSES CHOUX DE BRUXELLE FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON RIZ CREOLE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	21	POMELOS PALETTE A LA DIABLE HARICOT BLANC / COURGETTE FROMAGE FLAMBY	POTAGE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE POELEE VILLAGEOISE PARMNTIERE FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	22	COLESLAW CHILI CON CARNE PUREE FROMAGE BANANE	VELOUTE DE CRESSON TARTE FLAMBE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE CREME RENVERSEE
<u>JEUDI</u>	23	SALADE DE TOMATE ECHINE DE PORC RIZ AUX POIVRONS FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES BOUCHE A LA REINE SEMOULE FROMAGE FLAN AU CAFE
<u>VENDREDI</u>	24	TERRINE DE LEGUMES FILET DE POISSON HOMARDINE PENNE / POELEE MARAICHERE FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES ROULADE DE VOLAILLE SALADE POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	25	SALADE DE CHOUX ROUGE CUISSSE DE POULET ROTI FRITES / TOMATE PROVENCALE FROMAGE YAOURT AROMATISE	VELOUTE AUX CHAMPIGNONS POMME DE TERRE FARCIE AU JUS FROMAGE POMME GRAND MERE
<u>DIMANCHE</u>	26	ROSETTE BŒUF BRAISE PUREE / PUREE DE CAROTTE FROMAGE PARIS BREST	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AUX CHAMPIGNONS ET POMME DE TERRE 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 27 AVRIL AU 3 MAI 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	27	PATE DE FOIE BLANQUETTE DE VEAU RIZ CHAMPIGNONS FROMAGE FRUITS ACAPULCO	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON BRIOCHE PUREE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MARDI</u>	28	CAROTTE RAPEE SAUTE DE DINDE HARICOTS PANACHES FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY COURGETTE FARCIE FARFALLES FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
<u>MERCREDI</u>	29	POMELOS FILET DE SAUMON ROSTIS CHOUX ROMANESCO FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE SALARDAISE GESIER CONFIT FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>JEUDI</u>	30	SALADE DE THON PORC AU CURRY POMMES SAUTEES HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES TARTE AUX POIREAUX SALADE PUREE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>VENDREDI</u> FETE DU TRAVAIL	1	MACEDOINE DE LEGUMES LASAGNE DE POULET AUX LEGUMES FROMAGE TARTE AUX MYRTILLES	POTAGE DE LEGUMES PATES CARBONNARA FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>SAMEDI</u>	2	CONCOMBRE A L'ECHALOTTE CHIPOLATAS PUREE / SALSIFIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR AUX DES DE JAMBON FROMAGE VELOUTE AUX FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	3	ASPERGE CUISSSE DE LAPIN POMMES DUCHESSES / PUREE DE CELERI FROMAGE FRAISIER	POTAGE AU CRESSON TORTELLINI RICOTTA EPINARD 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.