



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 30 JUIN AU 6 JUILLET 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	30	RILLETTE BOULETTE DE BŒUF PUREE / CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE RIZ JAMBON FROMAGE CREME DESSERT
<u>MARDI</u>	1	POMELOS QUENELLES DE VOLAILLE EN GRATIN COQUILLETES / RATATOUILLE FROMAGE COUPE LIEGEOISE	POTAGE DE LEGUMES TERRINE AUX DEUX POISSONS PETITS POIS FROMAGE YAOURT AROMATISE ET GATEAU
<u>MERCREDI</u>	2	SARDINES PAUPIETTE DE VEAU GNOCCHI / HARICOTS VERTS FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE CRESSY TORTELLINI RICOTTA EPINARDS FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>JEUDI</u>	3	BETTERAVE ROUGE CHIPOLATAS POMMES SAUTEES / BLETTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX LEGUMES MÂCHE FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	4	FROMAGE DE TETE FILET DE POISSON RIZ AUX LEGUMES FROMAGE MOUSSE AU CAFE	POTAGE DE LEGUMES FLAMMEKUECHE PUREE SALADE FROMAGE GLACE
<u>SAMEDI</u>	5	TOMATE A LA FETA ANDOUILLETTE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE CERVELAS POMME DE TERRE FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
<u>DIMANCHE</u>	6	ASPIC ŒUF SAUTE D'AGNEAU POMMES DAUPHINES ET HARICOTS PLATS FROMAGE VACHERIN	SOUPE A L'OIGNON CROQUE MONSIEUR PATES SALADE FROMAGE ACCAPULCO

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 JUILLET 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	7	CELERI REMOULADE SAUTE DE PORC AUX OLIVES PUREE / BROCOLIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES TARTE CHEVRE TOMATE POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FLAMBY
<u>MARDI</u>	8	PATE FORESTIER CUISSÉ DE POULET ROTI PUREE / EPINARDS FROMAGE COUPE MELBA	POTAGE DE LEGUMES FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON RIZ FROMAGE CREME DESSERT
<u>MERCREDI</u>	9	SALADE DE CHOUX ROUGE LASAGNE DE VOLAILLE AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY TARTE A L'OIGNON POMME VAPEUR SALADE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	10	CONCOMBRE BOUDIN BLANC TORTIS / JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE TARTE AUX MIRTYLLES	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AUX LARDONS POMME DE TERRE SALADE FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	11	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE SEBASSE HOMARDINE POMME VAPEUR / COURGETTE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	POTAGE DE LEGUMES CAKE AU JAMBON ET AUX OLIVES PUREE FROMAGE FROMAGE BLANC AU FRUITS
<u>SAMEDI</u>	12	SALADE DE LENTILLES BOULETTE D'AGNEAU RIZ CAROTTES FROMAGE SORBET FRAISE SENGAL	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE TOMATE FARCIE AU COULIS SEMOULE FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	13	MORTADELLE ROTI DE VEAU AU CIDRE POMME PIN / TOMATE PROVENCALE FROMAGE TIRAMITSU	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE PERLE 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 JUILLET 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	14	MOUSSON DE CANARD ECHINE DE PORC AU MIEL POMME BOULANGERE NAVET FROMAGE TARTE MULTIFRUIT	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE PUREE SALADE FROMAGE DANETTE
FETE NATIONNALE			
<u>MARDI</u>	15	SALADE DE SURIMI FILET DE DINDE MOUTARDE A L'ANCIENNE COQUILLETTE / PUREE DE PANAIS FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES POISSON MAYONNAISE SALADE DE PDT FROMAGE FLAN PRALINE
<u>MERCREDI</u>	16	TOMATE AU BASILIC BLANQUETTE DE GESIER RIZ / CHAMPIGNONS FROMAGE MOUSSE CHOCOLAT	POTAGE DUBARRY CREPE AU JAMBON FROMAGE PETIT POIS FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>JEUDI</u>	17	MOUSSON DE CANARD PALERON BRAISE ROSTI / CAROTTE FROMAGE SUNDAY VANILLE CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINI A LA CREME FROMAGE FRUITS ACCAPULCO
<u>VENDREDI</u>	18	POMELOS SAUMONETTE AUX CAPRES POMMES SAUTEES / BROCOLIS FROMAGE TARTE A LA RHUBARBE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FLAMENKUCHE SALADE VERTE* FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	19	BETTERAVE ROUGE SAUTE DE PORC AU CURRY PAPILLON / POEELE DE LEGUMES FROMAGE CRUMBLE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES ŒUF DUR MACEDOINE FROMAGE FLAMBY/ GATEAU
<u>DIMANCHE</u>	20	AVOCAT AUX CREVETTES CUISSSE DE LAPIN HARICOTS PANACHES FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE A L'OIGNON COURGETTE FARCIE AU COULIS SEMOULE FROMAGE FRUIT

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 21 AU 27 JUILLET 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	21	CELERI REMOULADE BOUDIN BLANC AU MADERE POIS CASSE BLETTES FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES ROULE DE JAMBON MOUSSE DE FOIE PUREE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	22	ROULADE AUX OLIVES CUISSÉ DE POULET POMMES DUCHESSES/ COTE DE BLETTE FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE POELEE SALARDAISE GESIERS CONFITS FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	23	TABOULE DE CHOUX FLEUR LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE GLACE HOPI FRUIT PORTAGE	POTAGE DE LEGUMES FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE CREME RENVERSEE
<u>JEUDI</u>	24	SALADE DE HARICOTS VERTS LANGUE DE BŒUF PATATOES / BROCOLIS FROMAGE TARTE AUX POIRES	POTAGE DE LEGUMES QUENELLES SAUCE FINANCIERE PAPILLONS FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>VENDREDI</u>	25	CONCOMBRE PAELLA MAISON GARNIE FROMAGE FRUIT	POTAGE AU POTIRON CAKE AUX LEGUMES PUREE FROMAGE CREME ANGLAISE/MADELEINE
<u>SAMEDI</u>	26	ROSETTE JAMBON BRAISE AU PORTO PETITS POIS CAROTTES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE PATES AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	27	ASPERGES SAUTE DE PORC PROVENCALE GRATIN DAUPHINOIS / RATATOUILLE FROMAGE FORET NOIRE	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINIS A LA CREME FROMAGE CREME DESSERT

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 28 JUILLET AU 3 AOÛT 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	28	SALADE DE RIZ CUISSÉ DE POULET POMMES NOISETTES / HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES TOMATE FARCIE AU COULIS PUREE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MARDI</u>	29	PATE DE TETE HACHI PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE CHOCOLAT LIEGEOIS	POTAGE CRECY QUICHE AU THON PETITS POIS SALADE FROMAGE ACCAPULCO
<u>MERCREDI</u>	30	CAROTTE RAPEE ECHINE DE PORC AU JUS FARFALLES / PUREE DE CELERI FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE FROMAGE MOUSSE AU CAFE
<u>JEUDI</u>	31	ŒUF DUR MAYONNAISE  SAUTE DE BŒUF PAPRIKA FRITES/ JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE CERVELAS FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	1	SALAMI ET CORNICHON FILET DE POISSON MEUNIÈRE RIZ PILAF / CHOUX ROMANESCO FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE JAMBON A LA MACEDOINE DE LEGUMES PUREE FROMAGE PANNACOTTA FRUITS EXOTIQUES
<u>SAMEDI</u>	2	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ŒUFS POCHE EN MEURETTE HARICOTS PANACHES FROMAGE CREME CARAMEL	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE PENNES CARBONNARA FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
<u>DIMANCHE</u>	3	SALADE OCEANE PALERON FORESTIERE ROSTI COURGETTE FROMAGE BABA AU RHUM	SOUPE A L'OIGNON SALADE DE RIZ COMPOSEE FROMAGE FRUIT

Origine des viandes : France  Origine des viandes : 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.