



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 1 AU 7 SEPTEMBRE 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	1	SALADE COESLAW JOUÉ DE PORC CONFITE FARFALLE/ NAVETS FROMAGE MOUSSE COCO	POTAGE DE LEGUMES CAKE AU LEGUMES SALADE / POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	2	SARDINE A L'HUILE CUISSÉ DE POULET FRITES / TOMATES PROVENCALES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES ROULE DE JAMBON ET PATE DE FOIE PUREE FROMAGE YAOURT AROMATISE ET GATEAU
<u>MERCREDI</u>	3	TERRINE DE PROVENCALE LANGUE DE BŒUF GNOCCHI / EPINARD FROMAGE FRUIT	POTAGE CRECY PATES CARBONNARA FROMAGE CREME DESSERT
<u>JEUDI</u>	4	GOUGERE CHIPOLATAS PUREE HARICOTS BEURRE FROMAGE SEMOULE AU CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES SALADE PIEMONTAISE FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	5	FROMAGE DE TETE MOULES CREME POMMES SAUTEES / CHOUX FLEUR FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FLAMENKUCHE PATES SALADE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS
<u>SAMEDI</u>	6	SALADE DE TOMATE ŒUF POCHÉ PORTUGUAISE RIZ PILAF / PUREE DE POTIRON FROMAGE SUNDAY FRAISE	POTAGE DE LEGUMES CREPE JAMBON FROMAGE POMME VAPEUR FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	7	RILLETTE ET CORNICHON RÔTI DE PORC FORESTIERE PUREE DE CELERI/PDT DUCHESSE FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE A L'OIGNON ŒUF DUR MACEDOINE DE LEGUMES 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.

Menu sous réserve d'approvisionnement



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 8 AU 14 SEPTEMBRE 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	8	SALADE DE PERLES ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX AU BALSAMIQUE PETITS POIS/CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE CERVELAS POMME DE TERRE FROMAGE FLAMBY
<u>MARDI</u>	9	PATE DE TETE BŒUF AU PAPRIKA SEMOULE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE COUPE MELBA	POTAGE DE LEGUMES TARTE A LA PROVENCALE RIZ SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	10	TERRINE DE LEGUMES ANDOUILLETTE AU ROSE PUREE / EPINARD FROMAGE ABRICOT AU SIROP	POTAGE DUBARRY GRATIN DE FRUIT DE MER ET POISSON GRATINEE GNOCCHIS FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	11	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUTE DE PORC PENNES/ BROCOLIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX LEGUMES ET POMME DE TERRE FROMAGE MOUSSE PRALINE
<u>VENDREDI</u>	12	ANDOUILLE DE BRETAGNE FILET DE POISSON HOMARDINE POMME VAPEUR / COURGETTE FROMAGE CREME RENVERSEE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE MOUSSAKA MAISON PUREE FROMAGE FROMAGE BLANC AU FRUITS
<u>SAMEDI</u>	13	TABOULE DE CHOUX FLEUR CUISSÉ DE POULET FRITES PUREE DE CAROTTES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE SALARDAISE GESIERS CONFITS FROMAGE LIEGEOIS
<u>DIMANCHE</u>	14	ŒUF EN GELEE SAUTE DE VEAU MARENGO POMMES NOISETTES/CHAMPIGNONS FROMAGE TARTE AU CITRON MERINGUE	PTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC PETITS POIS 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

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	15	CHOUX CHINOIS JAMBON BRAISE AU PORTO ROSTIS / HARICOTS PLATS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE RIZ SALADE FROMAGE ABRICOTS AU SIROP
<u>MARDI</u>	16	BETTRAVE ROUGE SAUTE DE POULET AU CURRY AU LAIT DE COCO FARFALLES / PUREE DE CELERI FROMAGE COUPE MELBA	POTAGE AU CRESSON GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MERCREDI</u>	17	SALADE DE SURIMI PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE POMME DE TERRE FILET DE HARENG FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	18	SALADE DE TOMATE BOUDIN NOIR PUREE / POMME AU FOUR FROMAGE TARTE BOURDALOU	VELOUTE D'ASPERGE TORTADE BOLOGNAISE FROMAGE ACCAPULCO
<u>VENDREDI</u>	19	MORTADELLE ET CORNICHON SAUMONETTE BORDELAISE RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE POMME DE TERRE SALADE FROMAGE CREME DESSERT
<u>SAMEDI</u>	20	SALADE DE LENTILLES SAUTE DE PORC AUX OLIVES POMMES SAUTEES / TOMATE PROVENCALE FROMAGE CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES ŒUF DUR MACEDOINE FROMAGE FLAMBY/SABLE
<u>DIMANCHE</u>	21	ROSETTE ET CORNICHON BŒUF BRAISEE TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS FROMAGE GATEAU A LA PASSION	SOUPE A L'OIGNON RAGOUT DE COURGETTES PARMENTIER 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 22 AU 28 SEPTEMBRE 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	22	ŒUF DUR MAYONNAISE CHIPOLATAS PUREE / CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE YAOURT AUX FRUIT	POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	23	SALADE NICOISE JAMBON AU PORTO POMMES VAPEUR NAVET FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES BLANQUETTE DE POISSON POMMES RISSOLEES FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	24	SALAMI CORNICHON LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES TARTE FLAMBEE PUREE SALADE FROMAGE CREME RENVERSEE
<u>JEUDI</u>	25	TABOULE DE CHOUX FLEUR CERVELAS ORLOFF HARICOTS PANACHE FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE CRECY GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE COCKTAIL DE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	26	CONCOMBRE A LA GRECQUE PAELLA AU POULET ET FRUITS DE MER FROMAGE FLAMBY	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE ROULADE DE VOLAILLE CORDIALE PARMENTIERE FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	27	PATE DE CAMPAGNE BOULETTE D'AGNEAU FRICASSE DE CHOUX FROMAGE ENTREMET VANILLE	SOUPE A L'OIGNON SALADE DE PERLE COMPOSEE FROMAGE POMMES GRAND MERE
<u>DIMANCHE</u>	28	AVOCAT AUX CREVETTES SAUTE DE CANARD A L'ORANGE POMMES DUCHESSE / PUREE DE CELERI FROMAGE BROWNIES ET CREME ANGLAISE	POTAGE DE LEGUMES TRESSE DE VOLAILLE AU POIREAUX 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.