




# Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 3 au 9 mars 2025

|                 |   | MIDI  | SOIR   |
|-----------------|---|---|--|
| <u>LUNDI</u>    | 3 | TERRINE DE LEGUMES<br>FILET DE DINDE MOUTARDE A L'ANCIENNE<br>PAPILLONS ET HARICOTS PLATS<br>FROMAGE<br>FRUIT   | POTAGE CRECY<br>POELLEE SARLADAISE<br><br>FROMAGE<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS                        |
| <u>MARDI</u>    | 4 | SALADE D'ENDIVE AU BLEU<br>BŒUF BRAISE<br>ROSTIS / CAROTTES<br>FROMAGE<br>BEIGNET DE CARNAVAL                   | POTAGE DE LEGUMES<br>CANNELLONIS AU GRATIN<br>POELEE DE LEGUMES PARMENIERE<br>FROMAGE<br>FRUIT       |
| <u>MERCREDI</u> | 5 | SALADE DE CHOUX ROUGE<br>ANDOUILLETTE AU VIN BLANC<br>PUREE /SALSIFIE<br>FROMAGE<br>POMME CUITE                 | POTAGE DE LEGUMES<br>QUICHE LORRAINE<br>POMME VAPEUR SALADE<br>FROMAGE<br>PANNA COTTA A LA FRAMBOISE |
| <u>JEUDI</u>    | 6 | POIREAU VINAIGRETTE<br>ECHINE DE PORC AU MIEL<br>POMMES RISSOLEES / CHAMPIGNONS<br>FROMAGE<br>TARTE AU CHOCOLAT | POTAGE DE LEGUMES<br>FEUILLETE JAMBON FROMAGE<br>TORTI SALADE<br>FROMAGE<br>DANETTE                  |
| <u>VENDREDI</u> | 7 | BETRAVE ROUGE A L'ECHALOTTE<br>PAELLA AU POULET<br>ET FRUIT DE MER MAISON<br>FROMAGE<br>YAOURT AUX FRUITS       | VELOUTE DUBBARY<br>OMELETTE PAYSANNE<br>SALADE<br>FROMAGE<br>COMPOTE DE FRUITS                       |
| <u>SAMEDI</u>   | 8 | RILLETTE<br>BOULETTE DE BŒUF<br>TORTIS / PUREE DE CELERI<br>FROMAGE<br>CREME CARAMEL                            | POTAGE DE LEGUMES<br>ROUGAIL DE SAUCISSE<br>RIZ<br>FROMAGE<br>ANANAS AU SIROP                        |
| <u>DIMANCHE</u> | 9 | ASPERGE<br>CUISSÉ DE PINTADE<br>POMMES DUCHESSES / HARICOTS BEURRE<br>FROMAGE<br>ECLAIR AU CAFE                 | POTAGE DE LEGUMES<br>CREPE AU CHAMPIGNONS<br>PRINTANIERE<br>FROMAGE<br>FRUIT                         |

Origine de la viande : France 

Origine de la viande : UE 

**LES MENUS SONT CONFECTIONNES SUR PLACE**

Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

*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 10 au 16 mars 2025

|                 |    | MIDI  | SOIR   |
|-----------------|----|---|--|
| <u>LUNDI</u>    | 10 | POMELOS<br>POITRINE DE PORC<br>LENTILLES / CAROTTES<br>FROMAGE<br>LIEGEOIS  | POTAGE DE LEGUMES<br>PATES AU SAUMON<br><br>FROMAGE<br>COMPOTE   |
| <u>MARDI</u>    | 11 | FILET DE MAQUEREAU<br>CUISSÉ DE POULET ROTI<br>FRITES / CHOUX DE BRUXELLE<br>FROMAGE<br>ROULE A LA CONFITURE MAISON | POTAGE DE LEGUMES<br>ENDIVE AU JAMBON<br>SEMOULE<br>FROMAGE<br>ABRICOT AU SIROP                        |
| <u>MERCREDI</u> | 12 | CONCOMBRE BULGARE<br>DUO DE CHARCUTERIE<br>POMME DE TERRE FACON RACLETTE<br>FROMAGE<br>FRUIT                        | POTAGE DE LEGUMES<br>RAGOUT DE COURGETTES<br>AU DES DE VOLAILLE PARMENTIER<br>FROMAGE<br>CREME DESSERT |
| <u>JEUDI</u>    | 13 | CAROTTE RAPEE<br>BOUDIN AU POMME<br>PUREE<br>FROMAGE<br>CREME CARAMEL   | VELOUTE D'ASPERGE<br>GARNITURE FINANCIERE<br>VOL AU VENT<br>FROMAGE<br>FRUIT                           |
| <u>VENDREDI</u> | 14 | SALADE DE HARICOT VERTS<br>FILET DE POISSON HOMARDINE<br>POMME VAPEUR / EPINARD<br>FROMAGE<br>SALADE DE FRUITS      | POTAGE DE LEGUMES<br>TOURTE A LA VIANDE<br>PUREE DE PANAIS<br>FROMAGE<br>PETIT SUISSE GATEAU           |
| <u>SAMEDI</u>   | 15 | GOUGERE<br>CHIPOLATAS<br>COQUILLETES / ENDIVE BRAISEE<br>FROMAGE<br>PRUNEAUX AU THE                                 | POTAGE DE LEGUMES<br>FRITATAS AUX LEGUMES<br>POMME DE TERRE<br>FROMAGE<br>LIEGEOIS                     |
| <u>DIMANCHE</u> | 16 | PATE DE TETE<br>SAUTE DE BŒUF A L'EPOISSE<br>PRINTANIERE DE LEGUMES<br>FROMAGE<br>ILE FLOTTANTE                     | BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE<br>CHOUX FARCI<br>POIS CASSE<br>FROMAGE<br>SALADE DE FRUITS                |

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 17 au 23 mars 2025

|                 |    | MIDI   | SOIR  |
|-----------------|----|--|---|
| <u>LUNDI</u>    | 17 | CELERIE REMOULADE<br>JOUE DE PORC CONFITE<br>DUO DE HARICOTS<br>FROMAGE<br>MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT  | POTAGE DE LEGUMES<br> SAUCISSON BRICHOE<br>POELEE DE LEGUMES PARMENIERE<br>FROMAGE<br>FRUIT |
| <u>MARDI</u>    | 18 | PATE DE FOIE<br>ROTI DE DINDE AU CURRY ET LAIT DE COCO<br>FARFALLES / PUREE DE POTIRON<br>FROMAGE<br>TARTE AMANDINE AUX POIRES   | VELOUTE DE CHAMPIGNONS<br>FILET DE POISSON MEUNIERE<br>SAUCE CITRON<br>SEMOULE<br>FROMAGE<br>FROMAGE BLANC AUX FRUITS   |
| <u>MERCREDI</u> | 19 | CELERI<br> POT AU FEU<br>ET SES LEGUMES<br>FROMAGE<br>QUETCHES AU SIROP                     | POTAGE DE LEGUMES<br>RISOTTO AU CHORIZO<br><br>FROMAGE<br>YAOURT AROMATISE  |
| <u>JEUDI</u>    | 20 |  BETTRAVE ROUGE<br>PAUPETTE DE VEAU<br>POMMES SAUTEES / COURGETTE<br>FROMAGE<br>FLAN CAFE | BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE<br>GRATIN DE MACARONIS<br>AUX DES DE JAMBON<br>FROMAGE<br>ACCAPULCO   |
| <u>VENDREDI</u> | 21 | MACEDOINE DE LEGUMES<br>CHOUCROUTE<br>DE LA MER<br>FROMAGE<br>FRUIT  | POTAGE DE LEGUMES<br>CAKE AU DES DE VOLAILLE<br>PRINTANIERE DE LEGUMES<br>FROMAGE<br>DANETTE GATEAU   |
| <u>SAMEDI</u>   | 22 | SALAMI<br> CUISSE DE POULET ROTI<br>TORTI / BLETTES<br>FROMAGE<br>CREME CARAMEL           | POTAGE DE LEGUMES<br>RAGOUT DE CAROTTES<br>PARMENTIER<br>FROMAGE<br>FRUIT   |
| <u>DIMANCHE</u> | 23 | ASPERGE<br>COUSCOUS GARNI<br>SEMOULE<br>FROMAGE<br>MERINGUE AU PRALINE   | SOUPE A L'OIGNON<br>OMELETTE PAYSANNE<br>SALADE<br>FROMAGE<br>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 24 au 30 mars 2025

|                 |    | MIDI   | SOIR   |
|-----------------|----|--|--|
| <u>LUNDI</u>    | 24 |  SALADE COLESLAW<br>SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX<br>COQUILLETES HARICOTS BEURRE<br>FROMAGE<br>CREME DESSERT     | POTAGE DE LEGUMES<br>FEUILLETE AU CHEVRE<br>PUREE SALADE<br>FROMAGE<br>COCKTAIL DE FRUITS                      |
| <u>MARDI</u>    | 25 |  CELERI REMOULADE<br>HACHI PARMENTIER<br>AUX LEGUMES<br>FROMAGE<br>BEIGNET A LA FRAMBOISE                     | POTAGE AU POTIRON<br>POMME DE TERRE SALARDAISE<br>AUX GESIERS CONFITS<br>FROMAGE<br>YAOURT AROMATISE           |
| <u>MERCREDI</u> | 26 |  SALADE DE LENTILLES<br>BŒUF BOURGUIGNON<br>POMME VAPEUR PUREE DE CELERIE<br>FROMAGE<br>FRUIT ACCAPULCO       | POTAGE DE LEGUMES<br>TARTE A L'OIGNON<br>POEELE DE LEGUMES PARMENTIERE<br>FROMAGE<br>FLAMBY                    |
| <u>JEUDI</u>    | 27 |  TABOULE DE CHOUX FLEUR<br>CERVELAS ALSACIEN<br>PUREE SALSIFIE<br>FROMAGE<br>LIEGEOIS                       | POTAGE DE LEGUMES<br>GRATIN DE CHOUX FLEUR<br>AUX DES DE JAMBON PARMENTIER<br>FROMAGE<br>CREME ANGLAISE GATEAU |
| <u>VENDREDI</u> | 28 | POMELOS<br>FILET DE POISSON AU CREMANT<br>POMMES DUCHESSES HARICOTS VERTS<br>FROMAGE<br>FRUIT  | BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE<br>OMELETTE AU LARD<br>ET POMME DE TERRE SALADE<br>FROMAGE<br>COMPOTE              |
| <u>SAMEDI</u>   | 29 |  ROULADE AUX OLIVES<br>CUISSÉ DE POULET ROTI<br>FRITES / BLETTES<br>FROMAGE<br>MOUSSE COCO                  | POTAGE DE LEGUMES<br>PATES CARBONNARA<br><br>FROMAGE<br>ABRICOT AU SIROP                                       |
| <u>DIMANCHE</u> | 30 |  ŒUF EN GELEE MAISON<br>EPAULE D'AGNEAU AU FENOUIL<br>ROSTI COURGETTE<br>FROMAGE<br>TARTE FEUILLETEE MAISON | POTAGE CRECY<br>CORDON BLEU<br>POIS CASSE<br>FROMAGE<br>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.*