



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 28 avril au 4 mai 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	28	PATE EN CROUTE SAUTE DE DINDE PROVENCALE COQUILLETES / CHOUX ROMANESCO FROMAGE MOUSSE AUX FRUITS	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE CROQUE MONSIEUR POELEE DE LEGUMES SALADE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MARDI</u>	29	TOMATE HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE PUREE SALADE FROMAGE ANANAS
<u>MERCREDI</u>	30	BETTRAVE ROUGE SAUTE DE PORC AUX OLIVES PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE FROMAGE BANANE
<u>JEUDI</u>	1	MORTADELLE BŒUF BOURGUIGNON POMMES DE DUCHESSE HARICOTS VERTS FROMAGE TARTE AUX MIRTYLLES	VELOUTE DE CHAMPIGNON PATES BOLOGNAISE SALADE FROMAGE LIEGEOIS CAFE
<u>VENDREDI</u>	2	TERRINE DE LEGUMES MOULE SAUCE POULETTE POMMES SAUTEES / CHOUX FLEUR FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES TRESSE DE VOLAILLE BRUNOISE DE LEGUMES PARMENTIER FROMAGE MOUSSE COCO
<u>SAMEDI</u>	3	COLESLAW CUISSÉ DE POULET PETITS POIS CAROTTES FROMAGE CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE PATES AUX DES DE JAMBON FROMAGE SEGMENTS DE MANDARINE
<u>DIMANCHE</u>	4	ANDOUILLE RÔTI DE PORC GRATIN DAUPHINOIS / SALSIFIS FROMAGE PAVE DIJONNAIS	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 5 au 11 mai 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	5	 PATE DE FOIE JOUE DE BOEUF FLAGEOLETS / HARICOTS BEURRE FROMAGE COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON BRIOCHE PETITS POIS FROMAGE FLAMBY
<u>MARDI</u>	6	ŒUF DUR MAYONNAISE LASAGNE DE POULET AUX LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE COQUILLETTE FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
<u>MERCREDI</u>	7	SALADE DE HARICOTS VERTS PAUPIETTE DE VEAU AU CIDRE RIZ / RATATOUILLE FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX LEGUMES SALADE FROMAGE ACCAPULCO
<u>JEUDI</u>	8	TERRINE DE ST JACQUES MAYONNAISE CUISSÉ DE PINTADE ROSTIS / PUREE DE CELERI FROMAGE TARTE BOURDALOUE	POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>FERIER</u>			
<u>VENDREDI</u>	9	CAROTTE RAPEE FILET DE POISSON HOMARDINE POMME VAPEUR / JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE ABRICOT AU SIROP	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE COURGETTE FARCIE ET SON COULIS POIS CASSE FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	10	POMELOS BOULETTE D'AGNEAU TAGLIATELLE / SALSIFIS FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE COMPOTE POMME POIRE
<u>DIMANCHE</u>	11	PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE CANARD A L'ORANGE POMMES NOISETTE / NAVETS FROMAGE BAVAROIS PASSION MAISON	POTAGE DE POTIRON CREPE AU JAMBON ET FROMAGE SALADE / PENNES 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 12 au 18 mai 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	12	SALADE DE PERLE CHIPOLATAS PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR AUX DES DE JAMBON PARMENTIER FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MARDI</u>	13	BETTERAVE ROUGE QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE PUREE DE PATATE DOUCE BLETTES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES BLANQUETTE DE POISSON TORTIS FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	14	CELERI REMOULADE RÔTI DE DINDE FRITES COURGETTE FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR SALADE POMME VAPEUR FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>JEUDI</u>	15	ROULADE AUX OLIVES ECHINE DE PORC COQUILLETES / PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	POTAGE CRESSY QUICHE AUX OIGNONS POEEE DE LEGUMES FROMAGE QUETCHES AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	16	ROSETTE FILET DE POISSON BORDELAISE RIZ / BROCOLIS FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES CANNELONI AU GRATIN PUREE DE POTIRON FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>SAMEDI</u>	17	CHOU CHINOIS ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX SAUCE AU BALSAMIQUE POMMES NOISETTES / HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES POEEE SALARDAISE GESIERS CONFITS FROMAGE FLAMBY
<u>DIMANCHE</u>	18	SALADE DE SURIMI NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE TIRAMITSU	SOUPE A L'OIGNON TORTELLINI 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 25 mai 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	19	RILLETTE CORNICHON BLANQUETTE DE GESIER RIZ / CHAMPIGNONS FROMAGE YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON CŒUR DE BLE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	20	POMELOS SAUTE DE PORC HARICOT BLANC / COURGETTE FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES POISSON MEUNIÈRE POËLÉE VILLAGEOISE FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	21	POIREAUX VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	VELOUTE DE CRESSON TARTE FLAMBÉE PRINTANIÈRE DE LEGUMES FROMAGE CRÈME RENVERSEE
<u>JEUDI</u>	22	TABOULE CUISSÉ DE POULET FRITES TOMATE PROVENCALE FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES BOUCHE A LA REINE SEMOULE FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	23	CONCOMBRE A LA GRECQUE FILET DE POISSON FRAIS PENNE / HARICOTS VERTS FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES MORTADELLE DE VOLAILLE A LA PISTACHE CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	24	SALADE DE CHOUX ROUGE POMME DE TERRE FARCIE PUREE DE PANAIS FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE MACARONIS AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE POMME GRAND MERE
<u>DIMANCHE</u>	25	TERRINE DE POISSON BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES FROMAGE OPERA	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE OMELETTE AU LARD ET POMME DE TERRE FROMAGE FRUIT

FETE
DES MERES

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 26 mai au 1 juin 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	26	MOUSSON DE CANARD QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA RIZ / PUREE DE POTIRON FROMAGE FRUITS ACCAPULCO	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON BRIOCHE PUREE DE CAROTTE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MARDI</u>	27	TOMATE A LA FETA SAUTE DE DINDE HARICOTS PANACHES FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY GRATIN DE POTIMARON PARMENTIER FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
<u>MERCREDI</u>	28	SALADE DE H.VERTS HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE SALARDAISE GESIER CONFIT FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>JEUDI</u> Ascension	29	SALADE DE THON RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX CŒUR DE BLE / PUREE DE BROCOLIS FROMAGE PARIS BREST	POTAGE DE LEGUMES TARTE PROVENCALE POEELE DE LEGUMES SALADE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	30	MACEDOINE DE LEGUMES PAELLA GARNIE FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE PATES CARBONNARA FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>SAMEDI</u>	31	MORTADELLE CHIPOLATAS PUREE / SALSIFIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR AUX DES DE JAMBON FROMAGE VELOUTE AUX FRUIT MADELEINE
<u>DIMANCHE</u>	1	ASPERGE SAUTE DE LAPIN POMMES DUCHESSES / PUREE DE CELERI FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE A L'OIGNON FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE FRUIT

ORIGINE DE LA VIANDE : France 

ORIGINE DE LA VIANDE : UE



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.