



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 2 AU 9 FEVRIER 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	2	MACEDOINE DE LEGUMES BOUDIN NOIR PUREE POMME FROMAGE CREPE AU SUCRE	POTAGE DE LEGUMES ROULE DE JAMBON MOUSSE DE FOIE SALADE PUREE FROMAGE FRUIT
CHANDELEUR			
<u>MARDI</u>	3	SALADE DE LENTILLES FILET DE LIEU A L'OSEILLE POMME VAPEUR HARICOTS VERTS FROMAGE TARTE AU CITRON MERINGUEE	POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>MERCREDI</u>	4	BETTERAVE ROUGE LASAGNE DE POULET AUX LEGUMES FROMAGE POMME AU FOUR	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE VOLAILLE A LA CREME SEMOULE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
<u>JEUDI</u>	5	BRUNCH HOPITAL GOUGERE ECHINE DE PORC AU JUS FRITES NAVETS FROMAGE FRUIT	POTAGE CRECY CAKE AU JAMBON ET OLIVES PUREE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
<u>VENDREDI</u>	6	FROMAGE DE TETE PAUPIETTE DE VEAU RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCIE FROMAGE COMPOTE
<u>SAMEDI</u>	7	SALADE COLESLAW JAMBON BRAISE AU MADERE ROSTI BLETTES FROMAGE ABRICOT AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES PENNE CARBONNARA FROMAGE CREME VANILLE
<u>DIMANCHE</u>	8	TERRINE DE LEGUMES CASSOULET CAROTTES FROMAGE BAVAROIS FRUITS ROUGES	SOUPE A L'OIGNON CREPE AU JAMBON FROMAGE PUREE SALADE FROMAGE FRUIT

Origine de la viande : France



Origine de la viande : UE



Les menus sont cuisinés 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 9 AU 15 FEVRIER 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	9	ŒUF DUR MAYONNAISE BŒUF BRAISE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE PRUNEAUX AU THE	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE COURGETTES AUX DES DE JAMBON FROMAGE ACCAPULCO
<u>MARDI</u>	10	CONCOMBRE CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET RIZ PILAF HARICOTS BEURRE FROMAGE GATEAU ROULE A LA CONFITURE	POTAGE AU CRESSON POMME DE TERRE SALARDAISE GESIERS CONFITS SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	11	SALADE DE CHOUX FLEUR ANDOUILLETTE GRILLEE AU ROSE FRITES ENDIVE BRAISE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE SALADE PAPILLONS FROMAGE RIZ AU LAIT
<u>JEUDI</u>	12	RILLETTE CORNICHON SAUMONETTE BORDELAISE SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE MOUSSE COCO	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT PUREE FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	13	POIREAU VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AU CIDRE PENNE POEELE DE LEGUMES FROMAGE CREME AU CHOCOLAT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE CROQUE MONSIEUR POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	14	POMELOS POITRINE DE PORC LENTILLES CAROTTES FROMAGE PANNACOTTA AU COULIS EXOTIQUE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE MACARONIS AU POULET FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	15	SALADE DE SURIMI TETE DE VEAU GRIBICHE ET SES LEGUMES FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON BRIOCHE PUREE FROMAGE ABRICOT AU SIROP

Origine de la viande : France 

Origine de la viande : UE



Les menus sont cuisinés 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 16 AU 22 FRVRIER 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	16	BETTERAVE ROUGE A L'ECHALOTTE CHIPOLATAS POIS CASSE BLETTE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES CANNELLONI AU GRATIN POELEE CAMPAGNARDE FROMAGE YAOURT SUCRE
<u>MARDI</u>	17	SARDINE A L'HUILE FILET DE DINDE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE BEIGNET DE CARNAVAL	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE AU LARD SALADE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
MARDI GRAS			
<u>MERCREDI</u>	18	CELERI REMOULADE FILET DE POISSON MEUNIERE POMME VAPEUR EPINARDS FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES FLAMENKUCHE SALADE PUREE FROMAGE LIEGEOIS CAFE
<u>JEUDI</u>	19	SALADE DE CHOUX ROUGE BOUDIN BLANC TORTADE PUREE DE CELERI FROMAGE YAOURT BRASSE	 POTAGE CRECY  CAKE AUX OLIVES ET LEGUMES PETITS POIS FROMAGE POMME CUITE
<u>VENDREDI</u>	20	ROSETTE ET CORNICHON HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE COMPOTE POMME CASSIS
<u>SAMEDI</u>	21	SALADE DE PERLES CUISSÉ DE POULET FRITES CHOUX DE BRUXELLE FROMAGE FLAN VANILLE	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON GRATINEE TORTIS FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>	22	TERRINE DE CAMPAGNE SAUTE DE CANARD POMMES DUCHESSES CHAMPIGNONS FROMAGE FRAMBOISIER	SOUPE A L'OIGNON FLAMICHE SALADE RIZ FROMAGE FRUIT

Origine de la viande : France 

Origine de la viande : UE 

Les menus sont cuisinés 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 23 FEVRIER AU 1 MARS 2026

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	23	CHOU CHINOIS SAUTE DE DINDE POMMES SAUTEES NAVETS FROMAGE MOUSSE CAFE	POTAGE DE LEGUMES PATES BOLOGNAISE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>MARDI</u>	24	CAROTTE RAPEE CHOUROUTE GARNIE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	VELOUTE D'ASPERGE JAMBON BLANC PUREE ST GERMAIN SALADE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MERCREDI</u>	25	POMELOS ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX HARICOTS PANACHES FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX LEGUMES SALADE FROMAGE COMPOTE
<u>JEUDI</u>	26	TERRINE DE POISSON POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE CAROTTES PARMENTIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT
<u>VENDREDI</u>	27	PATE DE FOIE FILET DE POISSON PAPILLONS ENDIVE BRAISEE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES TRESSE DE POULET AUX CHAMPIGNONS POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	28	ŒUF DUR MAYONNAISE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES MOUSSAKA MAISON PUREE FROMAGE FLAN CARAMEL
<u>DIMANCHE</u>	1	MOUSSON DE CANARD BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF CHAMPIGNONS FROMAGE ILE FLOTTANTE	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE DINDE COQUILLETES FROMAGE FRUIT

Origine de la viande : France 

Origine de la viande : UE



Les menus sont cuisinés sur place

Les menus peuvent être modifiés en fonction de 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.