



# Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

SEMAINE DU 3 AU 9 FEVRIER 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	3	MACEDOINE DE LEGUMES ECHINE DE PORC ROTIE COQUILLETES / PUREE DE CAROTTES FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	4	TABOULE DE CHOUX FLEUR FILET DE LIEU A L'OSEILLE POMME VAPEUR HARICOTS VERTS FROMAGE PATISSERIE	POTAGE DE LEGUMES ROULE DE JAMBON MOUSSE DE FOIE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	5	BETTERAVE ROUGE LASAGNE A LA BOLOGNAISE SALADE FROMAGE POMME AU FOUR	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE VOLAILLE A LA CREME SEMOULE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT
<u>JEUDI</u>	6	GOUGERE CUISSÉ DE PINTADE FRITES NAVETS FROMAGE FRUIT	POTAGE CRECY CAKE AU JAMBON ET OLIVES SALADE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
<u>VENDREDI</u>	7	FROMAGE DE TETE FILET DE POISSON MEUNIÈRE RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME FROMAGE FLAN AU CAMEL	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCIE  FROMAGE COMPOTE
<u>SAMEDI</u>	8	SALADE COLESLAW JAMBON BRAISE AU MADERE ROSTI BLETES FROMAGE ABRICOT AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES PENNE CARBONNARA  FROMAGE CREME VANILLE
<u>DIMANCHE</u>	9	TERRINE DE POISSON CHOUROUTE GARNIE POMME DE TERRE FROMAGE BAVAROIS FRUITS ROUGES	SOUPE A L'OIGNON SAUCISSON BRIOCHE BRUNOISE PARMENTIERE 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 10 AU 16 FEVRIER 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	10	ŒUF DUR MAYONNAISE BŒUF BRAISE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE PRUNEAUX AU THE	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE COURGETTES AUX DES DE JAMBON FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>MARDI</u>	11	CONCOMBRE CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET GASTON GERARD RIZ PILAF HARICOTS BEURRE FROMAGE GATEAU ROULE A LA CONFITURE	POTAGE AU CRESSON POMME DE TERRE SALARDAISE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	12	TABOULE 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>	13	POIREAU VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AU CIDRE PENNE POELEE DE LEGUMES FROMAGE CREME AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT PUREE FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	14	RILLETTE CORNICHON PAELLA GARNIE POISSON FRUITS DE MER FROMAGE MOUSSE COCO	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE CROQUE MONSIEUR POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	15	POMELOS MONTBELIARDE AUX LENTILLES CAROTTES FROMAGE PANNACOTTA AU COULIS EXOTIQUE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE MACARONIS AU POULET FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	16	SALADE DE SURIMI TETE DE VEAU ET SES LEGUMES FROMAGE TARTE FEUILLETE AUX POMMES MAISON	POTAGE DE LEGUMES FEUILLETE AU CHEVRE SALADE 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 17 AU 23 FRVRIER 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	17	BETTRAVE ROUGE A L'ECHALOTTE CHIPOLATAS POIS CASSE BLETTE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES CANNELLONI AU GRATIN SALADE FROMAGE YAOURT SUCRE
<u>MARDI</u>	18	SARDINE A L'HUILE FILET DE DINDE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE BEIGNET DE CARNAVAL	POTAGE DE LEGUMES FLAMENKUCH SALADE PUREE FROMAGE COCKTAIL DE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	19	CELERI REMOULADE HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE LIEGEOIS CAFE
<u>JEUDI</u>	20	SALADE DE CHOUX ROUGE BOUDIN BLANC TORSADA PUREE DE CELERI FROMAGE YAOURT BRASSE	POTAGE CRECY CAKE AUX OLIVES ET LEGUMES CŒUR DE BLE FROMAGE POMME CUITE
<u>VENDREDI</u>	21	ROSETTE ET CORNICHON SAUMONETTE AUX CAPRES SEMOULE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE VERTE* FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
<u>SAMEDI</u>	22	SALADE DE PERLES CUISSÉ DE POULET FRITES FROMAGE FLAN VANILLE	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON GRATINEE TORTIS FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>	23	TERRINE DE CAMPAGNE SAUTE DE CANARD POMMES DUCHESSES CHAMPIGNONS FROMAGE BABA AU RHUM	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 24 FEVRIER AU 2 MARS 2025

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	24	SALADE COLESLAW FILET DE POISSON MEUNIÈRE POMMES SAUTEES NAVETS FROMAGE MOUSSE CAFE	POTAGE DE LEGUMES PATES BOLOGNAISE  FROMAGE PRUNEAUX AU THE
<u>MARDI</u>	25	TERRINE DE POISSON POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE CAKE AUX FRUITS	VELOUTE D'ASPERGE JAMBON BLANC PUREE ST GERMAIN FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MERCREDI</u>	26	POMELOS PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON HARICOTS PANACHES FROMAGE SEMOULE AU LAIT	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX LEGUMES SALADE FROMAGE COMPOTE
<u>JEUDI</u>	27	CAROTTES RAPEES CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE CAROTTES PARMENTIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE CREME DESSERT CHOCOLAT
<u>VENDREDI</u>	28	RILLETTE FILET DE POISSON PAPILLONS ENDIVE BRAISEE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES TRESSE DE POULET CHAMPIGNONS SALADE SEMOULE FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	1	ŒUF DUR MAYONNAISE LASAGNE DE POULET AUX LEGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS FRAIS	POTAGE DE LEGUMES MOUSSAKA MAISON PUREE FROMAGE FLAN CAMEL
<u>DIMANCHE</u>	2	MOUSSON DE CANARD BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF CHAMPIGNONS FROMAGE ILE FLOTTANTE	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE CERVELAS POMME DE TERRE 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.*