





















































































































# Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 29 avril au 5 mai 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	29	 TERRINE FORESTIERE    TRIPES POMME VAPEUR / POELEE MARAICHERE  FROMAGE  PRUNEAUX AU JUS	 BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE  CROQUE MONSIEUR    PUREE DE CAROTTES  FROMAGE  YAOURT AROMATISE 
<u>MARDI</u>	30	 MACEDOINE MAYONNAISE    BOULETTE D'AGNEAU  SEMOULE / RATATOUILLE FROMAGE  CREME RENVERSEE MAISON  	 POTAGE DE LEGUMES    QUICHE LORRAINE    PUREE DE CELERI  FROMAGE  BANANE
<u>MERCREDI</u>	1 Fête du travail	 PATE EN CROUTE    BŒUF BOURGUIGNON   TORTIS / HARICOTS VERTS  FROMAGE  TARTE AUX POIRES    	 POTAGE DE LEGUMES   TOMATE FARCIE   PUREE  FROMAGE  CREME DESSERT 
<u>JEUDI</u>	2	 BETTRAVE ROUGE    CHIPOLATAS   PRINTANIERE DE LEGUMES  FROMAGE  FRUIT	 POTAGE DE LEGUMES    ENDIVE AU JAMBON   FARFALLES FROMAGE  LIEGEOIS VANILLE 
<u>VENDREDI</u>	3	 ROSETTE CORNICION   MOULE SAUCE POULETTE   POMMES SAUTEES / CHOUX FLEUR  FROMAGE  COCKTAIL DE FRUITS	 POTAGE DE LEGUMES   FEUILLETE AU CHEVRE   BRUNOISE DE LEGUMES  FROMAGE  MOUSSE COCO 
<u>SAMEDI</u>	4	TABOULE  CUISSE DE POULET   PETITS POIS CAROTTES  FROMAGE  CREME BRULEE  	 POTAGE DE LEGUMES   RAGOUT DE CAROTTES     AUX DES DE JAMBON FROMAGE  SEGMENTS DE MANDARINE
<u>DIMANCHE</u>	5	ASPERGE MAYONNAISE    ROTI DE BŒUF A L'EPOISSE    POMMES PINS / SALSIFIS  FROMAGE  ILE FLOTTANTE  	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 6 au 12 mai 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	6	 CONCOMBRE VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE FLAGEOLETS / HARICOTS BEURRE FROMAGE COMPOTE	POTAGE DE LEGUMES FLAMENKUCH PUREE DE PANAI FROMAGE FLAMBY
<u>MARDI</u>	7	 ŒUF DUR MAYONNAISE PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON PUREE / CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE COQUILLETTE FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
<u>MERCREDI</u>	8	 TERRINE DE SAUMON JOUÉ DE BŒUF RIZ / RATATOUILLE FROMAGE BEIGNET A LA FRAMBOISE	POTAGE DE LEGUMES FLAN DE COUGETTE POMME DE TERRE SAUTEES FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
Victoire 1945			
<u>JEUDI</u>	9	 SALADE DE HARICOTS VERTS CUISSÉ DE POULET GASTON GERARD ROSTIS / ENDIVE BRAISÉE FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE D LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO  FROMAGE ANANAS AU SIROP
Ascension			
<u>VENDREDI</u>	10	SALADE COLESLAW FILET DE POISSON A L'OSEILLE POMME VAPEUR / JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE ABRICOT AU SIROP	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FRITATAS AUX LEGUMES PATES FROMAGE CREME PRALINE
<u>SAMEDI</u>	11	 POMELOS EMINCE DE BŒUF AUX OLIVES TAGLIATELLE / COUGETTE FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE MUSEAU POMME DE TERRE FROMAGE FLAN VANILLE MADELEINE
<u>DIMANCHE</u>	12	PATE DE CAMPAGNE SAUTE DE CANARD A L'ORANGE GRATIN DAUPHINOIS / NAVETS FROMAGE FRAMBOISIER MAISON	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON FROMAGE PUREE DE BROCOLIS 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 13 au 19 mai 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	13	 SAUCISSON CUIT A L'AIL AIGUILLETTE DE POULET PETITS POIS CAROTTES FROMAGE FRIUT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE RAGOUT DE COURGETTE AUX DES DE JAMBON FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MARDI</u>	14	 CAROTTE RAPEE BOULETTE DE BŒUF FRITES / BLETTES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES BLANQUETTE DE POISSON TORTIS FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	15	 CELERI REMOULADE TETE DE VEAU GRIBICHE ET SES LEGUMES FROMAGE FRAISE AU SUCRE	POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR PUREE DE PANAIS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>JEUDI</u>	16	 GOUGERE ECHINE DE PORC COQUILLETES / PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE CRESSY QUICHE AUX OIGNONS POEELE DE LEGUMES FROMAGE QUETCHES AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	17	MOUSSE DE CANARD FILET DE SAUMONETTE BORDELAISE POMME VAPEUR / JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES CANNELONI AU GRATIN PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>SAMEDI</u>	18	 CHOU CHINOIS SAUTE DE PORC AUX OLIVES POMMES NOISETTES / HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE VEAU SCE FORESTIERE PUREE FROMAGE FLAMBY
<u>DIMANCHE</u>	19	 SALADE DE SURIMI NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE TIRAMITSU	POTAGE DE LEGUMES FEUILLETE AU CHEVRE PUREE DE CELERI POMME DE TERRE FRUIT

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 20 au 26 mai 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	20	 ROSETTE PALETTE A LA DIABLE SALSIFIS/PATE FROMAGE YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE FINANCIERE CROUSTADE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	21	 POMELOS BLANQUETTE DE GESIER POMME VAPEUR/COURGETTE FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES POISSON MEUNIERE POELLEE VILLAGEOISE FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	22	 POIREAUX VINAIGRETTE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE VERTE FROMAGE BANANE	VELOUTE DE CRESSON TARTE FLAMBEE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE CREME RENVERSEE CAMEL
<u>JEUDI</u>	23	 TABOULE ECHINE DE PORC PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON CŒUR DE BLE FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	24	CONCOMBRE A LA GRECQUE FILET DE POISSON TORTIS / HARICOTS VERTS FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES ROULADE DE VOLAILLE CORDIALE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	25	 COLESLAW CUISSÉ DE POULET FRITES / TOMATE PROVENCALE FROMAGE GLACE	BOYUILLON DE BŒUF VERMICELLE POMME DE TERRE FARCIE AU JUS PUREE DE CAROTTES FROMAGE POMME GRAND MERE
<u>DIMANCHE</u>	26	TERRINE DE SAUMON  BŒUF BRAISE POMMES PINS/RATATOUILLE FROMAGE GATEAU POIRE/CAMEL	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE 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 27 mai au 2 juin 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	27	 MOUSSON DE CANARD SAUTE DE BŒUF PROVENCALE TAGLIATELLES / RATATOUILLE FROMAGE FRUITS ACCAPULCO	 POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON BRIOCHE PUREE DE CAROTTE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MARDI</u>	28	 TOMATE A LA FETA SAUTE DE DINDE FRITES / HARICOTS PLATS FROMAGE FRUIT	POTAGE DUBARRY ENDIVE AU JAMBON  FROMAGE SEMOULE AU CAMEL
<u>MERCREDI</u>	29	 POMELOS HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES MAISON	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE SALARDAISE  FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>JEUDI</u>	30	 SARDINE A L'HUILE SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX CŒUR DE BLE / PUREE DE CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES PIZZA POEELE DE LEGUMES FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	31	MACEDOINE DE LEGUMES PAELLA GARNIE FROMAGE CREME DESSERT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE PATES CARBONNARA  FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>SAMEDI</u>	1	CONCOMBRE A L'ECHALOTTE CHIPOLATAS PUREE / SALSIFIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOU FLEUR AUX DES DE JAMBON FROMAGE VELOUTE AUX FRUIT MADELEINE
<u>DIMANCHE</u>	2	ASPERGE CUISSÉ DE LAPIN ROSTIS / PUREE DE CELERI FROMAGE PARIS BREST	SOUPE A L'OIGNON PATE EN CROUTE PUREE POIS CASSE 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.*