



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 2 au 8 décembre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	2	SALADE DE CHOU ROUGE CUISSÉ DE POULET ROTI  FRITES / BLETTES FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE PUREE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	3	TABOULE  SAUCISSE FUMÉE POMME DE TERRE CANCOILLOTTE BRUNOISE FROMAGE ACCAPULCO	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE GRATIN DE MACARONIS AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE FLAMBY
<u>MERCREDI</u>	4	BETTRAVE ROUGE VINAIGRETTE A L'ECHALOTTE LASAGNE BOLOGNAISE  SALADE FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES FLAMICHE ROSTI SALADE FROMAGE CEME VANILLE
<u>JEUDI</u>	5	ŒUF DUR MAYONNAISE SAUTE DE DINDE GASTON GERARD  RIZ AUX POIVRONS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE CRECY RISOTTO AU CHORIZO FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	6	SALADE D'ENDIVE AU BLEU SAUMONETTE AUX CAPRES POMME VAPEUR CHOUX FLEUR FLEURETTE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES TOMATE FARCIE AU COULIS SEMOULE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>SAMEDI</u>	7	POMELOS ŒUF EN MEURETTE TORTI / PUREE DE POTIRON FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE COURGETTE AUX DES DE VOLAILLE PARMENTIER FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	8	RILLETES ET CORNICHONS BLANQUETTE DE VEAU  RIZ HARICOTS VERTS FROMAGE TARTE FEUILLETEE AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES BOUCHE A LA REINE 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 9 au 15 décembre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	9	SALADE DE LENTILLES BŒUF BRAISE AUX CAROTTES / COQUILLETES FROMAGE MOUSSE CAFE	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX LEGUMES POMMES RISSOLEES FROMAGE FRUITS ACCAPULCO
<u>MARDI</u>	10	GOUGERE BLANQUETTE DE POISSON SEMOULE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE COMPOTE POMME FRAISE	POTAGE DE LEGUMES CORDON BLEU POIS CASSE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
<u>MERCREDI</u>	11	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE TARTIFLETTE SALADE FROMAGE FLAMBY	POTAGE DUBARRY OMELETTE PAYSANNE PUREE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>JEUDI</u>	12	CELERI RAPE MAYONNAISE JAMBON BRAISE FRITES CHOUX DE BRUXELLE FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DU CHEF TORTELLINI A LA CREME FROMAGE CREME PRALINE
<u>VENDREDI</u>	13	SALAMI ET CORNICHON FILET DE HOCKY A L'OSEILLE RIZ CREOLE CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FEUILLETE AU CHÈVRE POMME VAPEUR SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT
<u>SAMEDI</u>	14	MACEDOINE DE LEGUMES CUISSÉ DE POULET TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES TARTE AU CHÈVRE ET TOMATE MÂCHE FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>	15	SALADE FRAICHEUR CHOUROUTE GARNIE FROMAGE ILE FLOTTANTE	POTAGE DE LEGUMES CAKE AU JAMBON ET OLIVES CŒUR DE BLE YAOURT AROMATISE 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 16 AU 22 DECEMBRE 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	16	CAROTTE RAPEE TRIPES A LA MODE DE CAEN PUREE POELEE DE LEGUMES FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE VOLAILLE TORTI FROMAGE COMPOTE POMME FRAISE
<u>MARDI</u>	17	CHOUX CHINOIS FILET DE POISSON MEUNIERE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE TARTE AUX POMMES	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON SEMOULE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>MERCREDI</u>	18	POIREAUX VINAIGRETTE PAUPETTE DE VEAU A L'ESTRAGON PAPILLONS / BLETTES FROMAGE MIRABELLES AU SIROP	POTAGE DE LEGUMES MOUSSAKA AUX AUBERGINES PUREE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
<u>JEUDI</u>	19	BETTRAVE ROUGE VINAIGRETTE SAUTE DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO RIZ BASMATI CAROTTES FROMAGE CLAFOUTIS AUX GRIOTTES	POTAGE DE LEGUMES QUICHE LORRAINE SALADE / GNOCCHIS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
<u>VENDREDI</u>	20	PATE DE CAMPAGNE FILET DE POISSON AU BASILIC SEMOULE AUX PETITS LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE POMME CANELLE	POTAGE DE LEGUMES CHOU FARCI AU JUS CŒUR DE BLE FROMAGE CREME PATISSIERE AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	21	ENDIVE A L'EMMENTAL LASAGNE DE VOLAILLE AUX LEGUMES FROMAGE YAOURT BRASSE	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON FROMAGE PUREE SALADE FROMAGE COMPOTE ABRICOT AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>	22	ASPERGE MAYONNAISE FILET MIGNON AUX CEPES POMMES NOISETTE / HARICOTS BEURRE FROMAGE TARTE AU CITRON MERINGUEE	VELOUTE DE CRESSON PATE EN CROUTE POELEE MEDITERRANNEENE PARMENTIERE 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 23 au 29 décembre 2023

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	23	CELERI REMOULADE BOULETTE D'AGNEAU FACON COUSCOUS SEMOULE LEGUMES COUSCOUS FROMAGE FLAMBY	POTAGE DE LEGUMES CANNELONI GRATINE PRINTANIERE FROMAGE COMPOTE
<u>MARDI</u>	24	CONCOMBRE BOUDIN AUX OIGNONS PUREE POMME FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	SOUPE A L'OIGNON COQUILLE ST JACQUES A LA CREME ROSTI DE POMMES DE TERRE FROMAGE SAPIN DE NOEL AU CHOCOLAT
<u>MERCREDI</u>	25	APERITIF SAUMON FUMEE SUPREME DE VOLAILLE AUX MORILLES GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE PUREE DE CELERI EPOISSE AFFINE BUCHE DE NOEL	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC COQUILLETES FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>NOEL</u>			
<u>JEUDI</u>	26	GOUGERE CUISSÉ DE POULET FRITES CAROTTES FROMAGE LIEGEOIS VANILLE	POTAGE DE LEGUMES TORTI CARBONARA FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	27	POMELOS PAELLA GARNIE FROMAGE CREME DESSERT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE BOUCHE A LA REINE VOL AU VENT SEMOULE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>SAMEDI</u>	28	SALADE DE HARICOTS VERTS JAMBONNEAU LENTILLES / CAROTTE FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES COURGETTE FARCI POMME VAPEUR FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	29	PATE DE TETE BŒUF AU PAPRIKA PENNES / CHAMPIGNONS FROMAGE TROPEZIENNE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE SAUCISSON BRIOCHE CORDIALE PARMENIERE FROMAGE COMPOTE

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.