



# Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 4 au 10 Novembre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	4	PATE DE FOIE BOEUF BRAISE PUREE / CAROTTES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES PENNE CARBONARA  FROMAGE LIEGEOIS
<u>MARDI</u>	5	SARDINE AU BEURRE LASAGNE DE VOLAILLE AUX LEGUMES FROMAGE CAKE AUX FRUITS MAISON	POTAGE DE LEGUMES ENDIVE AU JAMBON RIZ FROMAGE COMPOTE POMME PRUNEAUX
<u>MERCREDI</u>	6	BETRAVE ROUGE ANDOUILLETTE SAUCE VIN BLANC FRITES / BLETTES FROMAGE POMME AU FOUR	POTAGE CRECY BLANQUETTE DE POISSON SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE PANNA COTTA A LA FRAMBOISE
<u>JEUDI</u>	7	SAUCISSON A L'AIL BOULETTE D'AGNEAU HARICOTS PANACHES FROMAGE MOUSSE CAFE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE QUICHE LORRAINE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>VENDREDI</u>	8	CELERI REMOULADE PAËLLA GARNIE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AUX PETITS LEGUMES COQUILLETES FROMAGE DANETTE GATEAU
<u>SAMEDI</u>	9	POMELOS FILET DE DINDE PETITS POIS CAROTTES FROMAGE CREME CAMEL	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE SALARDAISE GESIERS CONFITS FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	10	ASPERGE CHOUROUTE GARNIE POMME VAPEUR FROMAGE ILE FLOTTANTE	SOUPE A L'OIGNON TRESSE AU POIREAU POULET POEELE PROVENCELE PARMENIERE 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 11 au 17 Novembre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	11	TERRINE DE SAUMON BLANQUETTE DE VEAU TAGLIATELLE CHAMPIGNONS FROMAGE PARIS BREST	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE SALADE VERTE FROMAGE ANANAS AU SIROP
ARMISTICE			
<u>MARDI</u>	12	POIREAU VINAIGRETTE CUISSÉ DE POULET ROTI FRITES COURGETTE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES ROULE DE JAMBON A LA MOUSSE DE FOIE FARFALLES FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MERCREDI</u>	13	ŒUF DUR MAYONNAISE LANGUE DE BŒUF SEMOULE HARICOTS BEURRE FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DUBARRY COQUILLE DE POISSON PUREE FROMAGE FRUIT
<u>JEUDI</u>	14	GOUGERE BLANQUETTE DE GESIER COQUILLETTE/ JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE YAOURT AROMATISE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE CHOUX FLEUR PARMENTIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>VENDREDI</u>	15	MORTADELLE FILET DE LIMANDRE RIZ EPINARDS FROMAGE COMPOTE	VELOUTE D'ASPERGE GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE MOUSSE CAFE
<u>SAMEDI</u>	16	CAROTTE RAPEE DUO DE CHARCUTERIE RACLETTE POMME VAPEUR FROMAGE ACCAPULCO	POTAGE DE LEGUMES ROTI DE DINDE TORTI FROMAGE FLAMBY
<u>DIMANCHE</u>	17	TERRINE DE LEGUMES SAUTE DE CANARD POMMES NOISETTES/CHOUX DE BRUXELLE FROMAGE TRIANON MAISON	POTAGE DE LEGUMES ŒUF DUR MACEDOINE 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 18 au 24 Novembre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	18	POMELOS ROUGAIL DE SAUCISSES COQUILLETES BLETTES FROMAGE CREME VANILLE	POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO  FROMAGE ABRICOT AU SIROP
<u>MARDI</u>	19	CAROTTE RAPEE POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE PRUNEAUX AU JUS	VELOUTE DE CRESSON POISSON MEUNIERE SEMOULE FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	20	ROSETTE JAMBON GRILLE AU PORTO PETIT POIS CAROTTE FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES  TOURTE A LA VIANDE PUREE DE CELERI FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	21	SALADE DE LENTILLES HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE FLAN CAFE	VELOUTE D'ASPERGE PATES AU SAUMON  FROMAGE ACCAPULCO
<u>VENDREDI</u>	22	TERRINE DE LEGUMES CASSOLETTE DE MOULES FRITES EPINARDS FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES PATE EN CROUTE GNOCCHI FROMAGE CREME ANGLAISE GATEAU
<u>SAMEDI</u>	23	RILLETTE CUISSÉ DE POULET ROTI FRICASSE DE CHOUX FROMAGE MOUSSE AU CITRON	POTAGE DE LEGUMES CAKE AU JAMBON ET OLIVES PRINTANIERE FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	24	ASPERGE CASSOLET MAISON CAROTTES FROMAGE ILE FLOTTANTE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE FRITATAS AUX LEGUMES POMME DE TERRE 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 25 novembre au 1 Décembre 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	25	COLESLAW BOULETTE DE BŒUF FARFALLE HARICOT BEURRE FROMAGE MOUSSE COCO	POTAGE DE LEGUMES POELEE SARLADAISE GESIERS CONFITS FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	26	ŒUFS AU THON ECHINE DE PORC PUREE /BROCOLIS FROMAGE POMME AU FOUR	POTAGE DE LEGUMES QUENELLE DE VEAU FINANCIERE SEMOULE FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT
<u>MERCREDI</u>	27	TABOULE LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	POTAGE DE LEGUMES POMME DE TERRE FARCIE  FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	28	BETTRAVE ROUGE SAUCISSE FUME LENTILLES CAROTTES FROMAGE FAR AUX PRUNEAUX MAISON	POTAGE AU CRESSON OMELETTE AU LARD ET POMME DE TERRE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	29	PATE DE CAMPAGNE FILET LIEU NOIR POMME VAPEUR ENDIVES BRAISEES FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES TARTE PROVENCEALE PUREE FROMAGE LIEGEOIS
<u>SAMEDI</u>	30	MACEDOINE DE LEGUMES CUISSÉ DE PINTADE ROSTI FROMAGE CREME BRULEE	POTAGE DE LEGUMES GRATIN DE MACARONIS AUX DES DE JAMBON FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	1	SALADE OCEANE BŒUF BOURGUIGNON ALIGOT PUREE DE CELERI FROMAGE MIROIR AUX POIRES MAISON	SOUPE A L'OIGNON CORDON BLEU PUREE DE PANAIS 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.*