

Centre hospitalier d'Is-sur-Tille



SEMAINE DU 1 au 7 JUILLET 2024

		MIDI	SOIR
LUNDI	1	 POMELOS LASAGNES BOLOGNAISE  SALADE  FROMAGE  CREME DESSERT 	 POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE  FROMAGE  FRUIT DE SAISON
MARDI	2	 CELERI REMOULADE  ECHINE DE PORC AU JUS  PRITANIERE DE LEGUMES  FROMAGE  FRUIT	 POTAGE DE LEGUMES SALADE DE CERVELAS  POMME DE TERRE FROMAGE  LIEGEOIS 
MERCREDI	3	 TABOULE DE CHOUX FLEUR CUISSÉ DE POULET ROTIE  FRITES / RATATOUILLE  FROMAGE  GLACE 	 BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE CREPE AU JAMBON FROMAGE  PUREE  FROMAGE  YAOURT AROMATISE 
JEUDI	4	 CONCOMBRE  BLANQUETTE DE GESIER  RIZ PILAF / CHAMPIGNONS  FROMAGE  SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE PATE  COMPOSEE FROMAGE  FRUIT DE SAISON
VENDREDI	5	 MOUSSE DE FOIE  FILET DE POISSON AU CREMANT  CŒUR DE BLE / PUREE DE CELERI  FROMAGE  ANANAS AU SIROP	 POTAGE DE LEGUMES FLAMMENKUCHE  POELEE MERIDIONALE  FROMAGE  DANETTE 
SAMEDI	6	 TOMATE AU BASILIC  PAUPIETTE DE VEAU A L'ESTRAGON  PUREE / BLETTES  FROMAGE  FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES TORTELLINI RICOTTA EPINARD  A LA CREME  FROMAGE  FLAN NAPPE 
DIMANCHE	7	 TERRINE DE LEGUMES FILET MIGNON FORESTIER  HARICOTS PANACHE  FROMAGE  TARTE AUX FRUITS 	 POTAGE DE LEGUMES PATE EN CROUTE  PUREE DE PANAIS  FROMAGE  FRUIT DE SAISON

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 8 au 14 JUILLET 2024

		MIDI		SOIR
<u>LUNDI</u>	8	 MELON LANGUE DE BŒUF PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS		POTAGE DE LEGUMES CANNELONIS AU GRATIN PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE ACCAPULCO
<u>MARDI</u>	9	FROMAGE DE TETE ROTI DE DINDE FROID MAYONNAISE FRITES / POELEE DE LEGUMES FROMAGE GLACE		BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE JAMBON BLANC PUREE FROMAGE MIRABELLE AU SIROP
<u>MERCREDI</u>	10	BETTRAVE ROUGE ANDOUILLETTE AU ROSE TORSADA / BROCOLIS FROMAGE FRUIT DE SAISON		POTAGE DE LEGUMES SALADE DE PDT TERRINE DE POISSON FROMAGE VELOUTE AUX FRUITS
<u>JEUDI</u>	11	 SALADE DE TOMATE A LA FETA CUISSÉ DE POULET HARICOTS PANACHES FROMAGE FLAN PATISSIER		POTAGE DE LEGUMES QUICHE CHEVRE TOMATE PATES FROMAGE FRUIT DE SAISON
<u>VENDREDI</u>	12	ŒUFS MAYONNAISE PAELLA MAISON AUX FRUITS DE MER FROMAGE FRUIT DE SAISON		POTAGE CRESSY FRITATAS PROVENCALE POMME VAPEUR FROMAGE GLACE
<u>SAMEDI</u>	13	CHOU ROUGE AUX LARDONS BOULETTE DE BŒUF SAUCE ECHALOTE PENNES / ENDIVE BRAISE FROMAGE FLAN NAPPE		POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON BRIOCHE PUREE DE CELERI FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	14	ASPERGES ROTI DE VEAU AU CEPES P, DAUPHINES TOMATE PROVENCALE FROMAGE VACHERIN		SOUPE A L'OIGNON MACEDOINE DE LEGUMES ŒUF DURE FROMAGE FRUIT DE SAISON

Fête
National

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 15 AU 21 JUILLET 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	15	CELERI* REMOUILLÉ HACHIS PARMENTIER SALADE DE TOMATE FROMAGE FLAN AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE POISSON POMME DE TERRE FROMAGE BANANE
<u>MARDI</u>	16	 SALADE DE CONCOMBRE SAUTE D'ONDE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE GLACE	POTAGE DE LEGUMES POISSON MARIERE AU CITRON RIZ FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
<u>MERCREDI</u>	17	 PATE DE CANIGNE JAMBON GRILL AU MADERE PENNE / COUGETTE FROMAGE BEIGNET A LA POMME	POTAGE DE LEGUMES PDT SARLADAISE GESIER DE DINDE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
<u>JEUDI</u>	18	 TERRINE DE POISSON CHIPOLATAS PUREE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE PANNA COTTA A LA FRAMBOISE	 POTAGE DE LEGUMES SALADE DE PERLE COMPOSEE FROMAGE FRUIT DE SAISON
<u>VENDREDI</u>	19	 TOMATE MOZZARELLA MOULES SAUCE POULETTE RIZ / PUREE DE CAROTTE FROMAGE FRUIT DE SAISON	 POTAGE AU CRESSON QUICHE LORRAINE POMME VAPEUR FROMAGE FLAMBY
<u>SAMEDI</u>	20	 SALADE DE LENTILLES CUISSE DE POULET COQUILLETTE/ HARICOTS PLATS FROMAGE FRISSURE	 POTAGE DE LEGUMES COURGETTE FARCIE AU COULIS PUREE FROMAGE FRISSURE
<u>DIMANCHE</u>	21	ROSETTE ET BEURRE BLANQUETTE DE VEAU POMMES NOISETTES / BROCOLIS FROMAGE BROWNIE SAUCE ANGLAISE	POTAGE DE LEGUMES ROULADE DE VOLAILLE PUREE DE PANAIIS FROMAGE FRUIT DE SAISON

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 22 AU 28 JUILLET 2024



		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	22	 CHOU CHINOIS SAUTE DE PORC AU CURRY TORTI / CHAMPIGNONS FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	 POTAGE DE LEGUMES CROQUE MONSIEUR PUREE FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>MARDI</u>	23	 ŒUF MAYONNAISE PALERON BRAISE AUX CAROTTES SEMOULE FROMAGE TIRAMITSU	 VELOUTE DE CHAMPIGNONS SALADE DE CERVELAS POMME DE TERRE FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	24	CAROTTE RAPEE BLANQUETTE DE VOLAILLE PEPINETTE / RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	POTAGE DE LEGUMES OMELETTE PAYSANNE FROMAGE CREME PRALINE
<u>JEUDI</u>	25	POMELOS BOULETTES D'AGNEAU PETIT POIS CAROTTES FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC MACEDOINE DE LEGUMES FROMAGE GLACE
<u>VENDREDI</u>	26	SALADE DE HARICOTS VERTS FILET DE POISSON RIZ AUX PETITS LEGUMES FROMAGE FRUIT	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE RAGOUT DE COURGETTE PARMENIER AUX DES DE VOLAILLE FROMAGE GATEAU DE SEMOULE
<u>SAMEDI</u>	27	MORTADELLE CUISSÉ DE POULET FRITES / SALSIFIS FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES PIZZA PUREE FROMAGE FRUIT DE SAISON
<u>DIMANCHE</u>	28	MELON SAUTE CANARD AU GINGEMBRE ROSTI / TOMATE PROVENCALE FROMAGE FORET NOIRE	POTAGE DE LEGUMES DUO CHARCUTERIE POMME VAPEUR 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.