



# Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

Semaine du 4 au 10 mars 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	4	SALADE DE LENTILLES FILET DE DINDE PAPILLONS ET HARICOTS PLATS FROMAGE FRUIT	POTAGE CRESSI CAKE AU JAMBON PUREE DE PANAIS FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MARDI</u>	5	ENDIVE AU BLEU BŒUF BRAISE FRITES / CAROTTE FROMAGE MOUSSE CITRON	POTAGE DE LEGUMES PIZZA POELEE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	6	SALADE DE CHOUX ROUGE ANDOUILLETTE AU ROSE PUREE /SALSIFIE FROMAGE POMME CUITE	POTAGE DE LEGUMES COQUILLE DE POISSON MAISON RIZ FROMAGE PANNA COTTA A LA FRAMBOISE
<u>JEUDI</u>	7	POIREAU VINAIGRETTE ECHINE DE PORC AU MIEL POMMES RISSOLEES / CHAMPIGNONS FROMAGE TARTE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES TARTE PROVENCEALE SEMOULE AUX PETITS LEGOMES FROMAGE DANETTE
<u>VENDREDI</u>	8	BETTRAVE ROUGE PAELLA AU POULET ET FRUIT DE MER FROMAGE FRUIT	VELOUTE DUBBARRY OMELETTE PAYSANNE  FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	9	RILLETTE BOULETTE DE BŒUF TORTIS / PUREE DE CELERI FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>	10	TERRINE DE POISSON FILET MIGNON ROSTI / HARICOTS BEURRE FROMAGE ECLAIR AU CAFE	POTAGE DE LEGUMES CREPE AU JAMBON PRINTANIERE FROMAGE FRUIT

**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 mars 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	11	POMELOS POITRINE DE PORC LENTILLES / CAROTTES FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DE LEGUMES PATES AU SAUMON  FROMAGE COMPOTE
<u>MARDI</u>	12	CELERI SAUTE DE POULET A LA CREME CŒUR DE BLE / CHOUX DE BRUXELLE FROMAGE ROULE A LA CONFITURE MAISON	POTAGE DE LEGUMES DUO DE CHARCUTERIE POMME DE TERRE FACON RACLETTE FROMAGE MOUSSE AU CAFE
<u>MERCREDI</u>	13	FILET DE MAQUEREAU LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE COURGETTES PARMENTIER FROMAGE FRUIT
<u>JEUDI</u>	14	GOUGERE BOUDIN AU POMME PUREE FROMAGE CREME CARAMEL	VELOUTE D'ASPERGE GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	15	SALADE DE HARICOT VERT FILET DE POISSON HOMARDINE POMME VAPEUR / EPINARD FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DE LEGUMES TOURTE A LA VIANDE PUREE DE CELERI FROMAGE PETIT SUISSE GATEAU
<u>SAMEDI</u>	16	CAROTTE RAPEE CHIPOLATAS COQUILLETES / ENDIVE BRAISEE FROMAGE PRUNEAUX AU JUS	POTAGE DE LEGUMES FRITATAS AU LEGUMES POMME DE TERRE FROMAGE LIEGEOIS
<u>DIMANCHE</u>	17	PATE DE TETE ROTI DE BŒUF A L'EPOISSE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE ILE FLOTTANTE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE CHOUX FARCI POIS CASSE FROMAGE 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 18 au 24 mars 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	18	CELERIE REMOULADE JOUÉ DE PORC CONFITE DUO DE HARICOTS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DE LEGUMES SAUCISSON BRIOCHE POELEE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	19	PATE DE FOIE ROTI DE DINDE AU CURRY ET LAIT DE COCO FARFALLES / PUREE DE POTIRON FROMAGE QUETCHE AU SIROP	VELOUTE DE CHAMPIGNONS BLANQUETTE DE POISSON SEMOULE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>MERCREDI</u>	20	ŒUF DUR MAYONNAISE POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE TARTE AUX POIRES	POTAGE DE LEGUMES RISOTTO AU CHORIZO  FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	21	TABOULE PAUPETTE DE VEAU POMMES SAUTEES / COURGETTE FROMAGE FLAN CAFE	BOUILLON DE BŒUF VERMICELLE QUICHE LORRAINE PUREE DE HARICOTS VERTS FROMAGE ACCAPULCO
<u>VENDREDI</u>	22	MACEDOINE DE LEGUMES CHOUCROUTE DE LA MER FROMAGE FRUIT	POTAGE DE LEGUMES CAKE AU JAMBON PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE DANETTE GATEAU
<u>SAMEDI</u>	23	SALAMI CUISSÉ DE POULET ROTI TORTI / BLETTES FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DE LEGUMES RAGOUT DE CAROTTES PARMENTIER FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	24	ASPERGE COUSCOUS GARNI SEMOULE FROMAGE PARIS BREST	SOUPE A L'OIGNON ŒUFS POKES A LA PORTUGUAISE PUREE FROMAGE 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 25 au 31 mars 2024

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	25	SALADE COLESLAW SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX COQUILLETTE HARICOT BEURRE FROMAGE CREME DESSERT	POTAGE DU CHEF FEUILLETE AU CHEVRE RIZ FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	26	ROULADE AUX OLIVES LASAGNE DE VOLAILLE AUX LEGUMES FROMAGE CLAFOUTIS MAISON	POTAGE DU CHEF POMME DE TERRE SALARDAISE AU GESIERS CONFITS FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>MERCREDI</u>	27	SALADE DE LENTILLES BŒUF BOURGUIGNON POMME VAPEUR PUREE DE CELERIE FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DU CHEF TARTE A L'OIGNON POELEE DE LEGUMES FROMAGE CREME CARAMEL
<u>JEUDI</u>	28	GOUGERE CERVELAS ALSACIEN PUREE SALSIFIE FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DU CHEF ENDIVE AU JAMBON CŒUR DE BLE FROMAGE COMPOTE
<u>VENDREDI</u>	29	POMELOS AILE DE RAIE AUX CAPRES SEMOULE HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF PATE EN CROUTE PUREE DE CAROTTES FROMAGE CREME ANGLAISE/MADELEINE
<u>SAMEDI</u>	30	CELERIE REMOULADE CUISSÉ DE POULET ROTI FRITES / BLETTES FROMAGE MOUSSE COCO	POTAGE DU CHEF PATES CARBONNARA  FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	31	JAMBON PERSILLE EPAULE D'AGNEAU AU FENOUIL ROSTI COURGETTE FROMAGE TRIANON MAISON	POTAGE DU CHEF CORDON BLEU POIS CASSE FROMAGE FRUIT
Pâques			

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.*