



Centre hospitalier d'Is-sur-Tille

semaine du 9 au 15 novembre 2020

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	9	SALADE DE LENTILLES FILET DE DINDE COQUILLETTE / NAVET FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF CAKE AU JAMBON SALADE FROMAGE MOUSSE AU CITRON
<u>MARDI</u>	10	ENDIVE AU BLEU BŒUF BRAISE FRITES / CAROTTES FROMAGE MUFFIN	POTAGE DU CHEF FLAMENKUCH SALADE VERTE* FROMAGE FRUIT
<u>MERCREDI</u>	11	ŒUF EN GELEE SAUTE DE VEAU POMME PIN /SALSIFIE FROMAGE FORET NOIRE	POTAGE DU CHEF COQUILLE DE POISSON RIZ FROMAGE PANNA COTTA A LA FRAMBOISE
<u>JEUDI</u>	12	POIREAU VINAIGRETTE CHIPOLATAS PUREE / CHAMPIGNONS FROMAGE SALADE DE FRUITS	POTAGE DU CHEF TARTE PROVENCEALE MACHE FROMAGE DANETTE
<u>VENDREDI</u>	13	RILLETTE FILET DE POISSON SEMOULE / BRUNOISE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF CANNELLONI SALADE FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS
<u>SAMEDI</u>	14	BETTRAVE ROUGE BOULETTE DE BŒUF TORTIS FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DU CHEF POMME DE TERRE FARCIE FROMAGE ANANAS AU SIROP
<u>DIMANCHE</u>	15	CHOU ROUGE AUX LARDONS ECHINE DE PORC ROSTI / HARICOTS BEURRE FROMAGE TARTE NORMANDE	POTAGE DU CHEF FEUILLETE AU CHEVRE SALADE VERTE* 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 16 au 22 novembre 2020

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	16	POMELOS SAUCISSE DE MORTEAU LENTILLES / CAROTTES FROMAGE CREME BRULEE	POTAGE DU CHEF PATES CARBONNARA FROMAGE MIRABELLE AU SIROP
<u>MARDI</u>	17	SALADE ARMORICAINE SAUTE DE POULET A LA CREME CŒUR DE BLE / ENDIVE BRAISEE FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF DUO DE CHARCUTERIE SALADE VERTE* FROMAGE MOUSSE AU CAFE
<u>MERCREDI</u>	18	FILET DE MAQUEREAU LASAGNE BOLOGNAISE SALADE FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF RAGOUT DE COURGETTES PARMENTIER FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	19	SALADE DE HARICOT VERT BOUDIN AU POMME PUREE FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DU CHEF GARNITURE FINANCIERE VOL AU VENT FROMAGE FRUIT
<u>VENDREDI</u>	20	GOUGERE FILET DE SAUMON HOMARDINE POMME VAPEUR / CHOU FLEUR FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF TOURTE A LA VIANDE SALADE VERTE* FROMAGE FROMAGE BLANC AU FRUITS
<u>SAMEDI</u>	21	CAROTTE RAPEE CHIPOLATAS COQUILLETES / SALSIFI FROMAGE PRUNEAUX AU JUS	POTAGE DU CHEF SALADE DE CERVELAS PDT FROMAGE LIEGEOIS
<u>DIMANCHE</u>	22	JAMBON PERSILLE ROTI DE BŒUF A L'EPOISSE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE ILE FLOTTANTE	POTAGE DU CHEF TRIO DE LEGUMES FARCIES 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 23 novembre au 29 décembre 2020

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	23	CELERIE REMOULADE JOUE DE PORC CONFITE DUO DE HARICOTS FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE DU CHEF  DUO DE CHARCUTERIE SALADE FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	24	SALADE CHINOISE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY ET LAIT DE COCO NOUILLES CHINOISE / PUREE DE BROCOLIS FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF  CASSOLETTE DE MOULES EN CROUSTADE FROMAGE QUETCHES AU SIROP
<u>MERCREDI</u>	25	ŒUF DUR MAYONNAISE POT AU FEU ET SES LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF  TARTE A L'OIGNON SALADE FROMAGE YAOURT AROMATISE
<u>JEUDI</u>	26	TABOULE ANDOUILLETTE PUREE / COURGETTE FROMAGE FLAN CAFE	POTAGE DU CHEF TAGLIATELLE AU SAUMON FROMAGE ACCAPULCO
<u>VENDREDI</u>	27	MACEDOINE DE LEGUMES FILET DE POISSON FRAIS RIZ / CHOUX ROMANESCO FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF CAKE AU JAMBON SALADE VERTE* FROMAGE DANETTE GATEAU
<u>SAMEDI</u>	28	SALAMI CUISSÉ DE POULET TORTI / BLETTES FROMAGE CREME CARAMEL	POTAGE DU CHEF RAGOUT DE CAROTTES PARMENTIER FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	29	SALADE FRAICHEUR CHOUCROUTE GARNIE FROMAGE BROWNIES	POTAGE DU CHEF ŒUFS POCHE A LA PORTUGUAISE 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 30 au 6 décembre 2020

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	30	CONCOMBRE BŒUF AUX CAROTTES POMME PIN FROMAGE YAOURT AUX FRUITS	POTAGE DU CHEF SAUCISSE MONTBELIARDE RIZ FROMAGE FRUIT
<u>MARDI</u>	1	ROULADE AUX OLIVES SAUTE DE POULET GASTON GERARD PAPILLON / COURGETTE FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE
<u>MERCREDI</u>	2	SALADE DE LENTILLES EPAULE DE VEAU AU CIDRE JARDINIÈRE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF FILET DE HARENG POMME DE TERRE FROMAGE CREME RENVERSEE
<u>JEUDI</u>	3	CONCOMBRE HACHI PARMENTIER SALADE FROMAGE LIEGEOIS	POTAGE DU CHEF RAVIOLIS GRATINES FROMAGE SALADE DE FRUITS
<u>VENDREDI</u>	4	BETTERAVE AILE DE RAIE AUX CÂPRES SEMOULE / HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF PATE EN GROUTE SALADE VERTE* FROMAGE CREME ANGLAISE/MADELEINE
<u>SAMEDI</u>	5	PATE DE CAMPAGNE CUISSÉ DE POULET PETITS POIS CAROTTES FROMAGE MOUSSE CITRON	POTAGE DU CHEF PATES CARBONNARA FROMAGE FRUIT
<u>DIMANCHE</u>	6	SALADE OCEANE POTÉE AU CHOU POMME VAPEUR FROMAGE ECLAIR	POTAGE DU CHEF CORDON BLEU SALADE 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 7 au 13 décembre 2020

		MIDI	SOIR
<u>LUNDI</u>	7	SALADE DE RIZ AU THON SAUTE DE DINDE PAPILLONS / HARICOT BEURRE FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF CEUFS POCHE AU MUNSTER FROMAGE YAOURT AUX FRUITS
<u>MARDI</u>	8	ENDIVE AU BLEU HACHI PARMENTIER SALADE VERTE FROMAGE TARTE AUX PRUNES	POTAGE DU CHEF ROULE DE JAMBON A LA MOUSSE DE FOIE SALADE VERTE FROMAGE ACCAPULCO
<u>MERCREDI</u>	9	TABOULE TRIPES A LA MODE DE CAEN ROSTIS / CAROTTE FROMAGE ANANAS AU SIROP	POTAGE DU CHEF POISSON MEUNIERE SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
<u>JEUDI</u>	10	ŒUF EN GELEE RAGOUT DE PORC POMMES DAUPHINES / PUREE DE CELERI FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF CREPE AUX CHAMPIGNONS SALADE VERTE FROMAGE FLAN
<u>VENDREDI</u>	11	ROSETTE FILET DE POISSON A L OSEILLE PATES / HARICOT VERT FROMAGE FRUIT	POTAGE DU CHEF ENDIVE AU JAMBON FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUIT
<u>SAMEDI</u>	12	CAROTTES RAPEES BOULETTE DE BOEUF PETITS POIS A LA FRANCAISE FROMAGE MOUSSE CITRON	POTAGE DU CHEF FEUILLETE AU CHEVRE SALADE VERTE FROMAGE COCKTAIL DE FRUITS
<u>DIMANCHE</u>	13	ASPERGE BLANQUETTE DE VEAU RIZ / CHAMPIGNONS FROMAGE BABA AU RHUM	POTAGE DU CHEF SAUCISSON BRIOCHE FROMAGE FRUIT

Les menus être modifiés 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.