

menu
DE LA MATERNITÉ VICTOR PAUCHET

PRINTEMPS-ÉTÉ



NOTRE MENU PRESTIGE ET
NOTRE CARTE CLASSIQUE SONT ÉLABORÉS
PAR JEAN-YVES PERELADE
& NOS DIÉTÉTICIENS LAURE SEGARD & MATTHIAS VEZIN,

MENUS RÉALISÉS
PAR LE CHEF ERIC LARDENOIS
& LE CHEF SAÏD JAAFARI
.....

**BON
APPÉTIT**

LE

menu

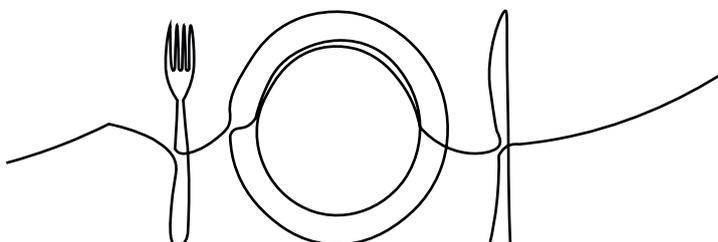
PRESTIGE

Nous vous proposons un menu Prestige qui peut être servi tous les jours de la semaine. Il est composé de plusieurs entrées, plats, fromage, desserts et boissons que nous avons choisis pour vous.

Le menu prestige pour la patiente 20 €

Le menu prestige pour l'accompagnant 25 €

La commande est à réaliser pour le repas du lendemain, au plus tard la veille jusqu'à 16h30 auprès de l'Hôtesse de restauration ou au 7969.



LE

mehu

PRESTIGE



CARTE PRESTIGE DES ENCAS

12 Mini macarons	15 €
12 Mini cannelés	9.50 €
Pot de foie gras de canard du Val de Luce (100gr) et ses toasts (pour 2 personnes)	26.50 €
Saumon fumé (100gr) et ses toasts (pour 2 personnes)	11.50 €
Ballotin de chocolats Les chocolats de Nicolas (250g)	26.50 €
Tuiles amiénoises (100gr)	9.50 €
Champagne Louis Constant 75cl et ses coupes (précisez le nombre de coupes à la commande)	30,50 €
Vin blanc 75cl Tariquet Premières Grives	18 €
Vin rouge 75cl Lussac Saint Emilion Château Chapelle La Rose	15.20 €



Les
Chocolats
de Nicolas

LES ENCAS OFFERTS

dans la chambre Prestige et la chambre Prestige avec terrasse.

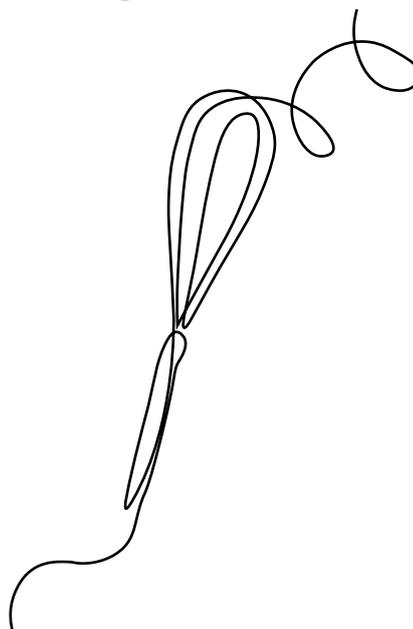
En séjournant dans l'une de ces chambres, un encas vous est offert parmi ceux présentés ci-dessous.

Pour passer commande, téléphonez au 7969 ou faites-en la demande à l'hôtesse de restauration (en semaine).

- 12 Mini macarons
- 12 Mini cannelés
- Tuiles amiénoises (100gr)
- Saumon fumé (100gr) et ses toasts (pour 2 personnes)



© : La Toque Cuivrée



LE

mehu

PRESTIGE

ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques
Opéra salé aux deux saumons
Caviar d'aubergines



PLATS

Suprême de pintade sauce au foie gras et son gratin dauphinois
Crevettes au curry accompagnées de riz et légumes
Filet de bar croustillant au pesto rouge, riz et légumes parfumés à l'huile de sésame grillé
Ravioles gourmandes aux champignons, parfumées à la truffe



FROMAGE ET DESSERTS

Duo de fromages (suivi d'un dessert)
Charlotte à la vanille et
aux fruits rouges
Palet sablé breton au caramel
Tarte tatin
Salade de fruits
Paris Brest



BOISSONS

Les boissons 33cl : Oasis, Fuzetea, Coca, Coca zéro, Jus de pomme, Jus d'orange, Schweppes agrumes, Orangina, Perrier 33cl, Badoit 50cl, Eau cristalline 50cl
Vin cote de Provence rosé AOP Mas Fleury 25cl
Vin Bordeaux rouge AOP Haut Goelane 25cl
Vin de pays blanc Chardonnay Just 25cl
Bière bonde Leffe 33cl

LE



CLASSIQUE

SEMAINE DORÉE

Vous dégusterez les repas de la semaine dorée du :

12 au 18 juin, 26 juin au 2 juillet, 10 au 16 juillet, 24 au 30 juillet, 7 au 13 août, 21 au 27 août, 4 au 10 septembre, 18 au 24 septembre, 2 au 8 octobre, 16 au 22 octobre, 30 au 5 novembre.

Allergènes :

C: Céleri | Cr: Crustacés | G: Gluten | L: Lait | M: Moutarde | Mo: Mollusques | O: Oeuf | P: Poisson | Su: Sulfités | S: Soja

LUNDI

Déjeuner

Betterave vinaigrette de moutarde | Beignet de poisson sauce tartare | Blé aux épices et épinards | Edam | Crème brûlée vanille

Dîner

Potage 7 légumes | Oeufs brouillés, poêlée de tomates et pommes de terre sautées | Yaourt aromatisé

MARDI

Déjeuner

Salade de choux blanc, ananas à la vinaigrette de cidre | Steak de veau sauce chasseur | Penne et poêlée de champignons | Fromage frais fondu | Fruit de saison

Dîner

Potage de courgettes | Aiguillettes de poulet sauce citronnelle | Riz créole et haricots verts | Flognarde aux poires

MERCREDI

Déjeuner

Concombre sauce fromage blanc menthe cumin | Emincé de porc au miel | Semoule | Carottes au beurre | Yaourt | Fruit

Dîner

Potage tomate | Filet de colin sauce américaine | Purée grand chef crémeuse | Riz au lait saveur vanille

JEUDI

Déjeuner

Gaspacho de tomates et concombre | Blésotto crémeux, champignons et poulet | Fraidou | Crumble pomme-ramboise

Dîner

Potage carottes | Tarte maison provençale et salade verte | Entremet à la pistache

VENDREDI

Déjeuner

Œuf dur sauce cocktail et salade verte | Filet de colin Tandoori et mangue | Riz et choux fleur à la crème | Petit moulé ail et fines herbes | Mousse au citron

Dîner

Potage poireaux | Dinde cordon bleu citron | Gratin de pommes de terre | Courgettes sautées | Clafoutis à la cerise

SAMEDI

Déjeuner

Salade de pommes de terre, crème, ail et fines herbes | Moussaka | Gouda | Marmelade pomme-pastèque

Dîner

Potage Dubarry | Bouchées feuilleté à la volaille | Salade vinaigre balsamique | Fromage blanc et gelée de groseille

DIMANCHE

Déjeuner

Salade libanaise | Assiette kebab | Pommes de terre rissolées | Cotentin | Tarte Alsacienne

Dîner

Velouté de champignons | Lasagnes bolognaise | Mousse chocolat-cookies

LE



CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

11 au 17 avril, 25 avril au 1^{er} mai, 9 au 15 mai, 23 au 29 mai, 6 au 12 juin, 19 au 25 juin, 3 au 9 juillet, 17 au

23 juillet, 31 au 6 août, 14 au 20 août, 28 au 3 septembre, 11 au 17 septembre, 26 au 1^{er} octobre, 9 au 15 octobre, 23 au 29 octobre.

Allergènes :

C: Céliaci | Cr: Crustacés | E: Fruit à coque | G: Gluten | L: Lait | M: Moutarde | Mo: Mollusques | O: Oeuf | P: Poisson | S: Sul-

LUNDI

Déjeuner

Salade Mexicaine (tomate, maïs, oignons rouges, haricots) | Filet de Merlu sauce oseille | Blé aux épices et fondue de poireaux | Edam | Nectarine

Dîner

Potage 7 légumes | Courgettes farcies maison | Riz | Yaourt aromatisé

MARDI

Déjeuner

Coleslaw | Steak de veau grillé sauce forestière | Penne et petits légumes sautées | Fromage | Entremet vanille

Dîner

Potage courgettes | Tarte oignon-poulet | Haricots verts en vinaigrette | Fromage blanc, miel et granola

MERCREDI

Déjeuner

Salade céréales concombre et menthe | Colombo de porc | Purée de pommes de terre muscade | Purée de carotte | Fromage | Mousse café Expresso

Dîner

Potage tomate | Filet de colin sauce au beurre blanc | Polenta à l'emmental | Poêlée d'épinards | Fruit

JEUDI

Déjeuner

Lentilles vinaigrette balsamique | Filet de poulet à l'Indienne | Pommes de terre boulangères persillées | Haricots verts | Fraidou | Compote pomme-fraise

Dîner

Potage carottes | Filet mignon et son jus corsé | Brunoise de légumes | Boulgour | Gâteau au yaourt

VENDREDI

Déjeuner

Oeufs durs mimosa | Parmentier ratatouille et thon | Petit moulu ail et fines herbes | Milkshake framboise

Dîner

Potage de poireaux | Salade de dinde aux petits légumes d'été | Semoule au lait et raisin

SAMEDI

Déjeuner

Terrine de poisson à la crème d'aneth | Gratin de coquille jambon et salade | Gouda | Coupe de banane au coulis de mangue

Dîner

Potage Dubarry | Boulettes de lentille sarasin, sauce rougail | Poêlée de légumes | Yaourt

DIMANCHE

Déjeuner

Cake tomate-olive-basilic | Couscous mergez boulettes | Semoule | Légumes couscous | Cotentin | Gâteau normand pomme-raisin-calvados

Dîner

Velouté de champignons | Hachis parmentier de boeuf | Entremet chocolat

COMMANDE DU MENU

Pour passer commande d'un menu accompagnant crème/doré, veuillez faire votre demande au personnel du petit déjeuner **avant 9h pour le déjeuner** et auprès de l'hotesse Sodexo lors de son passage en chambre avant 14h45 pour le dîner.

Il est au prix de 7€.



PETIT DÉJEUNER DANS LA VERRIÈRE

Jus d'orange frais BIO | Pain | Muesli | Confiture |
Fromage blanc | Yaourt aux fruits | Fromage |
Boissons chaudes.

Le dimanche, une viennoiserie vous est offerte.

Pour respecter votre sommeil, nous vous proposons le buffet petit déjeuner dans l'espace détente de la maternité de 8h15 à 9h45. Vous pouvez le partager dans l'espace détente ou retourner le prendre dans votre chambre. Si pour raison médicale vous ne pouvez pas vous déplacer, faites-en part à un membre de l'équipe médicale.

Il est au prix de 5€ pour les accompagnants.





MENU ENFANT

Steak haché | Potatoes | Purée de légumes | Yop fraise |
1 compote | Volvic fraise 25cl

Aiguillettes de poulet à la crème | Pâtes | Yop fraise |
1 compote | Bouteille d'Eau 50cl

COMMANDE DU MENU

Pour passer commande d'un menu enfant,
veuillez faire votre demande au personnel du petit
déjeuner avant 9h pour le déjeuner et auprès de
l'hotesse Sodexo lors de son passage en chambre

LE

menu



CLASSIQUE SANS GLUTEN

1ÈRE JOURNÉE

Déjeuner

Salade de tomates vinaigrette | Filet de poisson huile d'olive et citron | Riz et haricots verts | Fromage du jour | Compote de fruits

Dîner

Potage du jour | Pâtes à la provençale | Yaourt aromatisé

2ÈME JOURNÉE

Déjeuner

Assiette de crudités | Steak de veau | Purée de pomme de terre et carottes persillées | Fromage du jour |

Dîner

Potage du jour | Oeufs brouillés, riz et julienne de légumes | Fromage blanc

3ÈME JOURNÉE

Déjeuner

Oeufs durs mayonnaise | Aiguillettes de poulet crème aux herbes | Purée de légumes | Fromage du jour | Fruits

Dîner

Potage du jour | Grande assiette de crudités, quinoa et thon | Petit suisse

4ÈME JOURNÉE

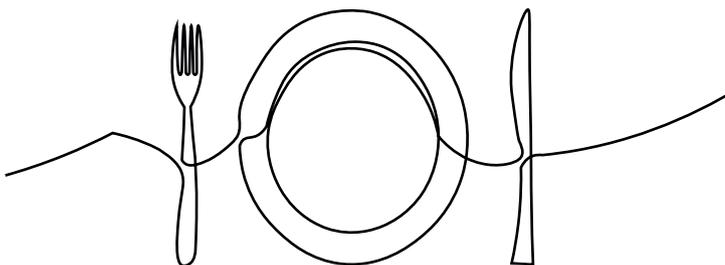
Déjeuner

Assiette de crudités | Aiguillettes de poulet | Pommes de terre et julienne de légumes | Fromage du jour | Fruits

Dîner

Potage du jour | Hachis parmentier de poisson | Légumes verts | Fromage blanc, groseilles et coulis

SI VOUS SOUHAITEZ VOUS FAIRE
PARVENIR LE MENU SANS GLUTEN,
DEMANDEZ-LE À NOS AGENTS
HÔTELIERS OU À L'HÔTESSE
DE RESTAURATION.



LE

menu

CLASSIQUE VEGAN

LE MENU VEGAN POUR LA PATIENTE

10 €

LE MENU VEGAN POUR L'ACCOMPAGNANT

12 €

Entrée

Entrée du menu du jour

Assortiment de crudités

Salade verte

Légumes

Falafels

Boulette sarrasin/lentilles/légumes

Croqtofu provençal

Quinoa julienne de légumes

Pois chiche au cumin

Féculents

Féculents et légumes du menu du jour sans crème

En remplacement du fromage

Noisettes, Amandes, Noix, Raisins secs ()

Dessert

Dessert du menu du jour ou

Banane,

Pomme,

Poire,

Orange,

Salade de fruits