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

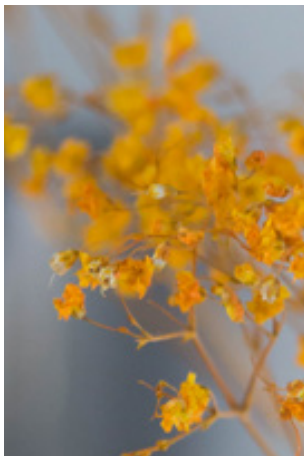
VP
Maternité
Victor **Pauchet**

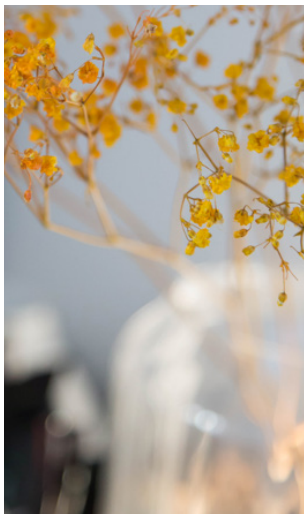
LE menu PRESTIGE

Nous vous proposons un menu Prestige qui peut être servis 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 menu 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 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 menu 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)
Charlottine 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 menu CLASSIQUE

SEMAINE DORÉE

Vous dégusterez les repas de la semaine dorée du :

4 au 10 mars, 18 au 24 mars, 1er au 7 avril, 15 au 21 avril, 29 au 5 mai, 13 au 19 mai, 27 au 2 juin, 10 au 16 juin, 24 au 30 juin.

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

LUNDI

Déjeuner
Salade torti crème ciboulette | Mouclade (moules BIO au curry, crème et vin blanc) | Semoule au bouillonet fondue de poireaux | Edam | Mini-choux vanillés sauce chocolat

Dîner
Potage de légumes de saison | Oeufs brouillés fromage maison | Pommes de terre à la vapeur et épinards à l'huile parfumée à l'olive | Yaourt aromatisé

MARDI

Déjeuner
Chou rouge aux pommes parfumé au vinaigre de cidre | Steak haché de veau sauce Charcutière | Macaroni et carottes rondelles | Fromage fondu Vache Picon | Salade d'orange à la cannelle

Dîner
Potage de carottes | Sauté de dinde sauce forestière | Riz parfumé créole hariots beurre | Semoule au lait saveur Fruits Rouges

MERCREDI

Déjeuner
Carotte au fromage blanc au cumin | Tartiflette et ses courgettes sautées | Camembert | Mousse au chocolat

Dîner
Soupe à la tomate | Parmentier au colin d'Alaska et pois cassés | Pot de crème à la Chicorée

JEUDI

Déjeuner
Oeuf dur tzatziki | Aiguillettes de poulet sauce au Munster AOP | Pommes de terre à la vapeur et endives au jus de Veau | Fromage frais Fraidou | Banane

Dîner
Potage courgettes | Penne Rigate et emmental râpé | Sauce Bolognaise| Ile flottante

VENDREDI

Déjeuner
Betteraves aux pommes | Paupiette au saumon sauce beurre blanc | Fondue de poireaux à la crème | Fromage frais Rondelé ail et fines herbes | Crème aux raisins secs

Dîner
Potage poireaux | Cordon Bleu | Purée pomme de terre et carottes | Flan vanille

SAMEDI

Déjeuner
Feuilleté au fromage fondu | Boulettes de dinde aux épices douces et sauce tomate | Blé créole | Haricots verts persillés | Yaourt aromatisé | Compote de pommes et framboises allégée en sucre

Dîner
Crème au potiron | Veritable Ficelle Picarde et sa salade | Fromage blanc aromatisé

DIMANCHE

Déjeuner
Terrine de légumes à la vinaigrette | Sauté de Porc Colombo | Pomme de Terre Rôtie | Carottes Pôélées au Beurre | Brie | Gaufre de Bruxelle

Dîner
Potage au chou-fleur | Gratin de Farfalle à la Dinde | Julienne de légumes sautée | Pannacotta couli de fruits rouges

LE menu

CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :
11 au 17 mars, 25 au 31 mars, 8 au 15 avril, 22 au 28 avril, 6 au 12 mai, 20 au 26 mai, 3 au 9 juin, 17 au 23 juin.

Allergènes :
C: Céleri | Cr: Crustacés | F: Fruit à coque | G: Gluten | L: Lait | M: Moutarde | Mo: Mollusques | O: Oeuf | P: Poisson | S: Sulfites | So: Soja

LUNDI
Déjeuner
Mousse de canard | Merlu blanc sauce oseille | Polenta gratinée et épinards au beurre | Edam | Mousse aux groseilles
Dîner
Potage de légumes de saison | Oeufs brouillés maison | Gratin de Blettes et carottes persillées | Yaourt aromatisé

MARDI
Déjeuner
Salade de lentilles à l'échalottes | Steak haché de veau sauce forestière | Légumes Couscous et farfalles | Fromage fondu Vache Picon | Clémentine
Dîner
Potage de carottes | Aiguillettes de poulet sauce au romarin | Riz parfumé créole et julienne de légumes sautée | Semoule au lait saveur vanille

MERCREDI
Déjeuner
Coleslaw | Saucisse de Toulouse Rôtie | Lentilles vertes et dé de carottes mijotées | Camembert | Mousse chocolat au lait
Dîner
Soupe à la tomate | Filet de hoki sauce au citron | Gratin légumes verts et céréales | Gâteau au Miel, Anis arome Oranger

JEUDI
Déjeuner
Oeuf dur sauce cocktail | Aiguillettes de poulet Forestière Crème Chataîgne | Navets Sautées au Thym et pommes de terre Boulangères | Fromage frais fraidou | Banane
Dîner
Potage courgettes | Parmentier au Potiron et boeuf | Fromage blanc au miel

VENDREDI
Déjeuner
Macedoine de legumes à la mayonnaise | Beignets de poisson blanc sauce tartare | Fondue de poireaux à la crème | Polenta au bouillon de volaille gratinée | Fromage frais Rondelé ail et fines herbes | Tiramisu aux Saveurs d'un Mocaccino
Dîner
Potage de poireaux | Rôti de Dindonneau Sauce Thym, Miel | Boulgour et chou fleur à la crème | Flan chocolat

SAMEDI
Déjeuner
Salade de Céréales kashka | Assiette Kebab | Pommes de terre sautées | Yaourt aromatisé | Compote de pommes et pêches
Dîner
Crème au potiron | Pâtes pesto poulet et lanière de poivron | Fromage blanc

DIMANCHE
Déjeuner
Terrine au brochet et ecrevisses crème citron vert à la badiane | Sauté de dinde à l'Ancienne | Riz Pilaf au bouillon de volaille | Julienne de légumes | Brie | Tartelette feuilleté aux pommes
Dîner
Potage au chou-fleur | Crêpe salée poireaux et 2 saumons, emmental et sa salade | Panna cotta sauce caramel

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 | Oeufs brouillés, riz et julienne de légumes | Fromage blanc

2ÈME JOURNÉE

Déjeuner

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

Dîner

Potage du jour | Pâtes à la provençale | Yaourt aromatisé

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

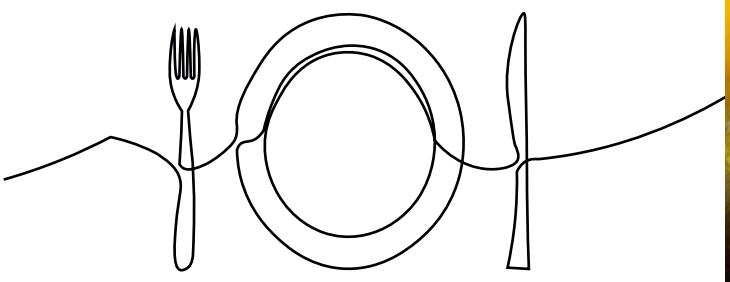
Déjeuner

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