

menu

DE LA MATERNITÉ VICTOR PAUCHET

HIVER



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

MENUS RÉALISÉS
PAR LE CHEF SAÏD JAAFARI

.....

BON
APPÉTIT

LE

menu

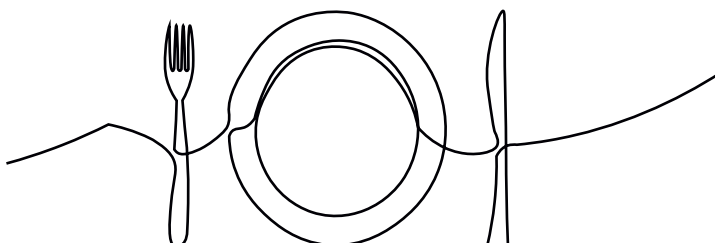
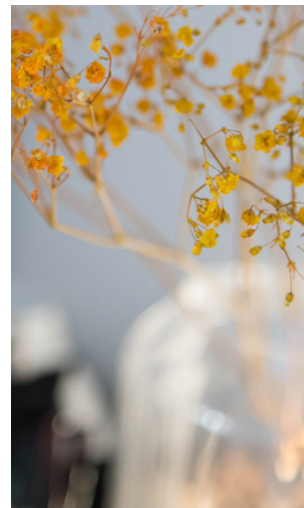
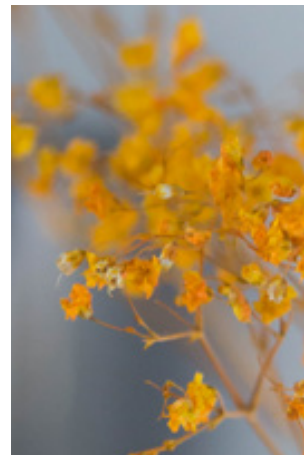
PRESTIGE

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.

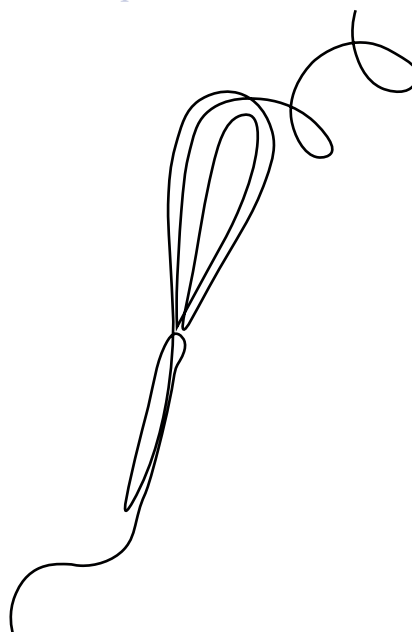
En séjournant dans l'une de ces chambres, un encas vous est offert parmi ceux présentés ci-dessous.

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



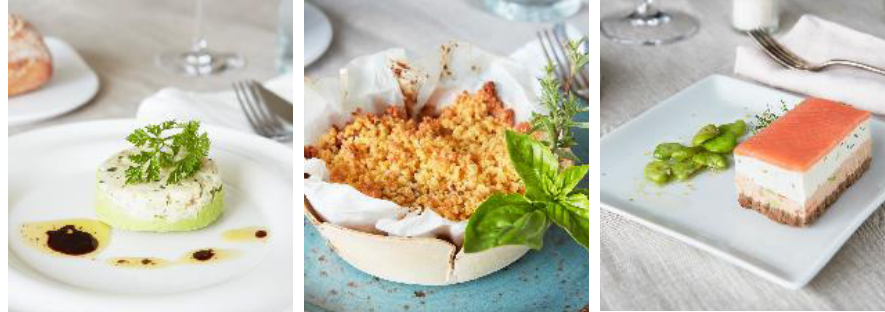
LE

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 :

du 23 au 29 décembre, du 6 au 12 janvier, du 20 au 26 janvier, du 3 au 9 février, du 17 au 23 février, du 3 au 9 mars, du 17 au 23 mars, du 31 au 6 avril.

Allergènes :

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

LUNDI

Déjeuner

Taboulé | Boulettes de boeuf sauce chasseur | Farfalles et haricots verts | Edam bio | Clémentine

Dîner

Potage de légumes | Gratin de chou-fleur et pommes de terre aux saucisse de Strasbourg | Yaourt aromatisé

MARDI

Déjeuner

Carotte rapées, ciboulette à la vinaigrette | Filet de colin, sauce à l'oseille | Ppuree de pomme de terre et de carotte | Petit moulé aux noix | Fromage blanc aux fruits

Dîner

Potage Cultivateur | Oeufs brouillés et riz à la sauce tomate | Lacté vanille

MERCREDI

Déjeuner

Chou blanc vinaigrette | Curry de butternut, pomme de terre, bœuf | Tome noire | Fromage blanc coulis de mangue

Dîner

Potage de carottes | Sauté de poulet sauce suprême | Penne | Yaourt aromatisé

JEUDI

Déjeuner

Salade Verte Mimosa | Cassoulet du Nord | Petit moulé | Banane

Dîner

Potage au potiron | Poisson blanc meunière et citron | Polenta crémeuse | Verrine de crème patissière au speculoos

VENDREDI

Déjeuner

Betteraves parfumées à l'huile de noix | Aiguillettes de poulet sauce fromagère | Macaroni et brunoise de légumes | Lacté vanille caramel

Dîner

Potage aux haricot blancs, verts et poireaux | Oeuf Florentine | Compote pomme poire

SAMEDI

Déjeuner

Macédoine Mayonnaise | Cassolette colin, crevette, curcuma, lait de coco | Semoule et carottes | Picon | Compote de pommes

Dîner

Potage de lentilles | Ratatouille | Tortilla de pommes de terre | Panna Cotta coulis au caramel

DIMANCHE

Déjeuner

Salade Risetti, dès de tomates, concombre, menthe | Roti de porc, sauce charcutière | Pomme de terre persillées et chou fleur | Camembert | Carré de chocolat

Dîner

Crème de pois cassés | Tarte au fromage | Salade verte | Compote pomme banane

LE

Menu

CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :
du 16 au 22 décembre, du 30 au 5 janvier, .

Allergènes :

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

LUNDI

Déjeuner

Coleslaw | Escalope de dinde panée | Epinards à la bechamel et penne | Edam | Fruit

Dîner

Potage à l'oignon | Potage sauce crustacés | Haricots verts et riz | Mousse au chocolat

MARDI

Déjeuner

Salade de pois chiches, oignons et coriandre | Roti de porc au coulis de poivron | Purée de pommes de terre et fondue de poireaux | Petit moulé aux noix | Verrine de crème patissiere au fromage blanc

Dîner

Potage de légumes | Parmentier potiron et boeuf, concassé de noisettes | Riz créole et haricots verts | Fruit

MERCREDI

Déjeuner

Chou rouge aux pommes | Lasagnes au saumon | Tomme noire | Compote de poire à la crème patissière et amandes effilées

Dîner

Potage Dubarry | Ficelle Picarde | Salade d'endives | Fromage blanc cookie

JEUDI

Déjeuner

Betterave mimosa | Roti de dindonneau au thym et au miel | Julienne de légumes et pates à la tomate | Petit moulé | Coupe de banane à la sauce chocolat

Dîner

Crème de potiron | Chou farci et riz à la sauce tomate | Crème dessert café

VENDREDI

Déjeuner

Semoule épicée au butternut et fromage de brebis | Cassolette de colin et moules au curry, crème et vin blanc | Picon | Fruit

Dîner

Crème de lentilles | Cordon bleu et duo de haricots verts et haricot beurre à l'échalotte | Semoule au lait

SAMEDI

Déjeuner

Salade Batavia noix, feta, croutons, vinaigrette balsamique | Gratin de coquille, jambon et salade | Clémentines

Dîner

Potage de légumes | Lasagne de bœuf | Compote de pomme

DIMANCHE

Déjeuner

Perle, avocat, roquette et agrumes | Couscous merguez et boulettes | Semoule et légumes de couscous | Camembert | Eclair au chocolat

Dîner

Potage de carotte | Quiche Lorraine et salade verte | Fruit

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 | Pain | Céréales | Confiture |
Fromage blanc | Yaourt aux fruits | 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

Il est au prix de 5€.

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

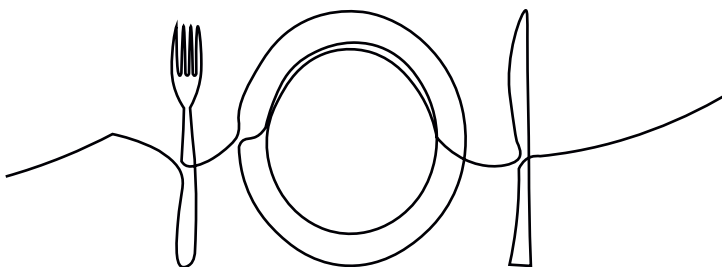
Déjeuner

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