

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 SAÏD JAAFARI

.....

BON
APPÉTIT

LE

menu

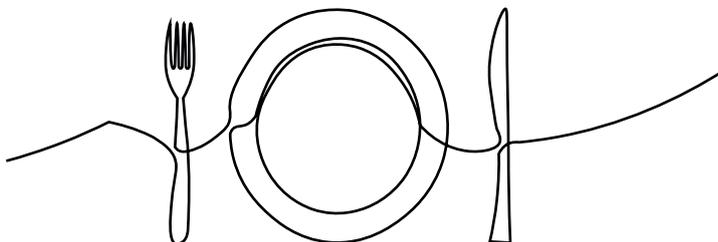
PRESTIGE

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

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
Chocolats
de Nicolas

LES ENCAS OFFERTS

dans la chambre Prestige et la chambre Prestige avec terrasse.

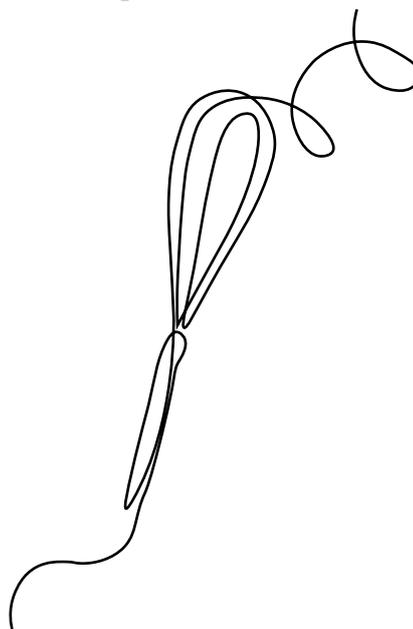
En séjournant dans l'une de ces chambres, un encas vous est offert parmi ceux présentés ci-dessous.

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

Crumble d'aubergine mimolette
Tartare de Noix de saint jacques
Opéra au saumon

PLATS

Joue de bœuf confite au vin rouge, gratin dauphinois, fagot d'haricots verts
Supreme de pintade, sauce foie gras, poêlée campagnarde
Poulet Tikka Massala, riz et aubergines grillées
Filet de limande au beurre blanc, riz et petits légumes à l'ancienne
Crevettes au curry, riz et poêlé wok
Ravioles champignons parfumées à la truffe et sauce crémée
Lasagne potimarron épinard feta

FROMAGE ET DESSERTS

Charlotte aux fruits rouges	Moelleux ananas caramélisé
Palet sablé caramel	Tarte citron meringuée
Moelleux ananas caramélisé	Tarte tatin abricot
Tarte citron meringuée	Paris Brest
Tarte tatin abricot	

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 mai, 26 au 1er juin, 9 au 15 juin, 23 au 29 juin, 7 au 13 juillet, 21 au 27 juillet, 4 au 10 août, 18 au 24 août, 1er au 7 septembre, 15 au 21 septembre, 29 au 5 octobre.

LUNDI

Déjeuner

Salade batavia aux dés de tomate et ciboulette | Riz aux courgettes, tomates cerise et crème au fromage | Edam bio | Fromage blanc à la confiture de fraises

Dîner

Potage de légumes | Cordon bleu et poêlée de légumes | Fruit frais

MARDI

Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette aux échalotes | Merlu blanc sauce safranée | Pommes de terre vapeur, épinards à la béchamel et fromage fondu | Fromage blanc à la compote de pommes et abricots allégée en sucre

Dîner

Crème aux lentilles | Tarte méditerranéenne (tomate, aubergine, courgette, oignon, poivron) | Salade mélangée vinaigrette | Crème dessert café

MERCREDI

Déjeuner

Haricots verts parfumés au vinaigre balsamique | Tajine poulet olive citron semoule, légumes couscous | Petit moulé nature | Fruit frais

Dîner

Potage de légumes | Pennes à la sauce tomate au boeuf et lentilles | Yaourt aromatisé

JEUDI

Déjeuner

Betteraves aux pommes | Courgette farcie et riz créole | Croc lait BIO | Fruit frais

Dîner

Potage de légumes | Parmentier au colin d'Alaska, lentilles corail et patates douces | Crème mascarpone poires et fraises

VENDREDI

Déjeuner

Tomates à la vinaigrette | Rôti de dindonneau, sauce crème estragon | Macaronis et jardinière de légumes | Yaourt nature | Compote de pomme et fraise allégée

Dîner

Crème aux pois cassés | Oeufs brouillés | Semoule et ratatouille | Crème patissière aux abricots

SAMEDI

Déjeuner

Salade de pâtes torsadées au surimi | Colin d'Alaska pané | Riz et brocolis | Emmental | Fruit frais

Dîner

Crème de courgettes | Gratin jambon gnocchi | Fromage blanc à la compote de pommes et framboises

DIMANCHE

Déjeuner

Coleslaw | Carbonade de boeuf et pommes de terre vapeur | Camembert | Flan nature

Dîner

Potage de légumes | Tarte à la tomate, chèvre et basilic | Salade mélangée et vinaigrette | Yaourt aromatisé

LE

Menu

CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

1 au 7 juillet, 15 au 21 juillet, 29 au 4 août, 12 au 18 août, 26 au 1er septembre, 9 au 15 septembre, 23 au 29 septembre, 7 au 13 octobre.

LUNDI

Déjeuner

Tomates maïs à la vinaigrette | Rôti de porc | Purée à la lentille corail et haricots verts | Edam Bio | Mousse au chocolat noir

Dîner

Potage de carottes | Tarte aux oignons et jambon de dinde | Salade mélangée vinaigrette | Banane

MARDI

Déjeuner

Œuf dur sauce cocktail | Poisson blanc meunière et citron | Penne à la sauce tomate et brunoise de légumes | Fromage fondu | Crème dessert vanille

Dîner

Potage de légumes | Hachis parmentier | Ananas

MERCREDI

Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette aux échalotes | Duo saucisse/merguez et potatoes | Petit moulé nature | Purée de pommes

Dîner

Potage de légumes | Tortilla et carottes rondelles | Riz au lait

JEUDI

Déjeuner

Salade de haricots verts au thon et citron vert | Aiguillette de poulet sauce barbecue | Fusili à la sauce tomate et courgettes | Croc Lait Bio | Fruit frais

Dîner

Potage carottes | Gratin d'aubergine au quinoa et aux fromages (fromage italien, emmental) | Fromage blanc à la compote Banane Ananas Riz au lait de pommes et fraises allégée en sucre

VENDREDI

Déjeuner

Betteraves à la vinaigrette persillée | Paella à l'andalouse | Yaourt nature | Fruit frais

Dîner

Crème de courgettes | Jambon fumé | Purée de pommes de terre et brocolis | Pommes cuites

SAMEDI

Déjeuner

Batavia vinaigrette aux croutons | Torsade et bolognaise | Emmental | Compote de pommes

Dîner

Potage de légumes | Oeufs brouillés | Pommes de terre, tomates, basilic, échalottes | Verrine de crème pâtissière au speculoos

DIMANCHE

Déjeuner

Paté de campagne et cornichon | Paupiette au saumon sauce à l'oseille | Polenta crémeuse et julienne de légumes | Camembert | Tarte aux pommes et à la rhubarbe

Dîner

Potage de légumes | Tarte aux trois fromages | Salade | Fruits frais

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

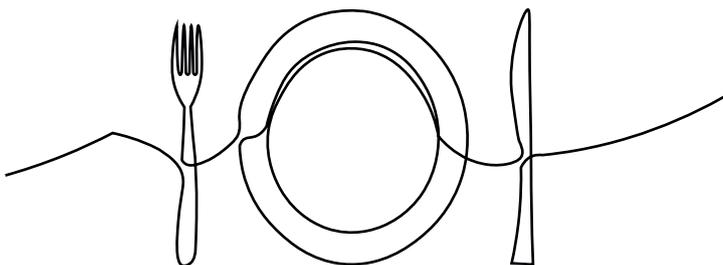
Déjeuner

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