

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

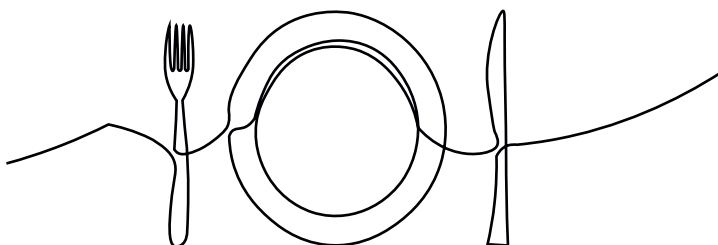
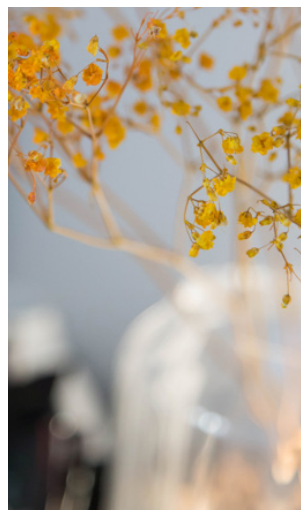
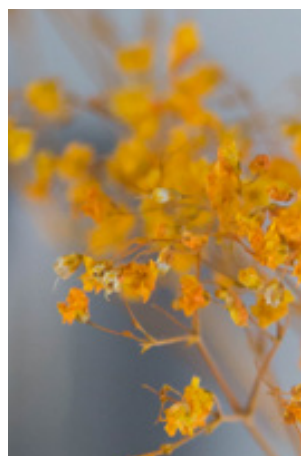
PRESTIGE

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

30,50 €

(précisez le nombre de coupes à la commande)

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.

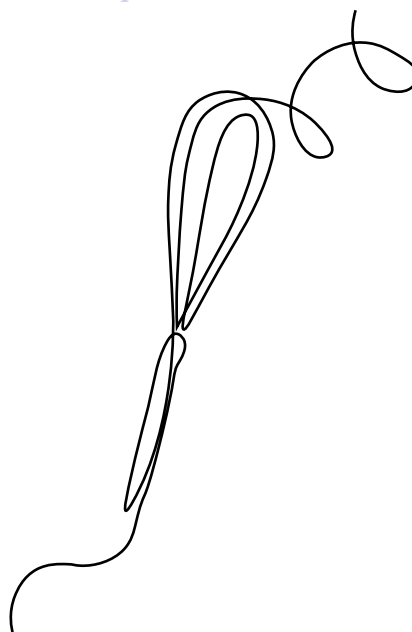
En séjournant dans l'une de ces chambres, un encas vous est offert parmi ceux présentés ci-dessous.

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



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

Charlottine 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 :

2 février au 8 février, 16 au 22 février, 2 au 8 mars, 16 au 22 mars, 30 mars au 5 avril, 13 au 19 avril, 27 au 3 mai.

LUNDI

Déjeuner

Carottes râpées à la vinaigrette aux 4 épices | Rôti de porc, sauce charcutière, pommes de terre romarin et haricots verts persillés | Edam BIO | Crème dessert caramel

Dîner

Potage de légumes | Oeufs brouillés | Macaroni à la provencale | Poire

MARDI

Déjeuner

Chou blanc vinaigrette au cumin | Cassolette de la mer au curry, crème et vin blanc, riz créole, carottes rondelles, fromage fondu | Banane

Dîner

Potage de carottes | Gratin d'endives et pommes de terre au jambon | Fromage blanc aux fruits exotiques

MERCREDI

Déjeuner

Salade de pâtes penne aux dés de carotte et au curry | Rôti de dindonneau sauce crème échalote, purée de pommes de terre et épinard | Petit moulé nature | Compote de poires, crème pâtissière et amande

Dîner

Crème de lentilles | Lasagne au boeuf et volaille | Yaourt aromatisé

JEUDI

Déjeuner

Betteraves parfumées à l'huile de noix | Cassoulet | Croc lait BIO | Clémentine

Dîner

Crème de pois cassés | Galette de sarrasin au poulet, champignon et crème | Salade verte à la vinaigrette | Purée de pommes et poires

VENDREDI

Déjeuner

Endives aux croûtons et à l'huile de noix Tomates à la vinaigrette | Filet de colin d'Alaska sauce beurre blanc et coquillettes | Poireaux à la bechamel | Yaourt nature | Purée de pommes et bananes

Dîner

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

SAMEDI

Déjeuner

Oeuf dur sauce cocktail | Parmentier aux pois cassés, lentilles et boeuf | Mousse au chocolat | Tartare | Pomme bicolore

Dîner

Potage de carottes | Penne poivron chorizo | Mousse au chocolat

DIMANCHE

Déjeuner

Chiffonade de batavia jambon sec et asperges | Assiette Kebab sauce blanche | Camembert | Gâteau aux haricots blancs et pommes à la cannelle

Dîner

Potage de légumes | Quiche lorraine | Salade verte à la vinaigrette | Purée de pommes

LE



CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

26 janvier au 1er février, 9 février au 15 février, 23 au 1er mars, 9 au 15 mars, 23 au 29 mars, 6 au 12 avril, 20 au 26 avril

LUNDI

Déjeuner

Coleslaw aux raisins secs (carotte, chou blanc, mayonnaise et tabasco) | Hachis parmentier au boeuf | Edam BIO | Clémentine

Dîner

Crème de pois cassés | Colin d'alsaka sauce crustacé et riz créole | Fromage blanc, compote de pommes et spéculoos

MARDI

Déjeuner

Betteraves, vinaigrette balsamique | Escalope de dinde panée à la viennoise, pomme de terre et haricots verts persillés verts persillés | Petit moulé nature | Pomme bicolore

Dîner

Potage de carottes | Tarte aux oignons et jambon de dinde | Salade verte à la vinaigrette | Mousse au chocolat

MERCREDI

Déjeuner

Haricots verts parfumés à l'huile de noix | Rôti de porc au jus et coquillettes, brisure de chou fleur | Petit moulé nature | Purée de pommes

Dîner

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

JEUDI

Déjeuner

Chou rouge aux pommes | Curry de poulet et lentille corail aux épices | Semoule et julienne de légumes | Croc lait BIO | Compote de pommes et ananas

Dîner

Potage de chou-fleur | Pennes à la carbonara | Pomme bicolore

VENDREDI

Déjeuner

Lentilles vertes et quinoa parfumée à l'orange | Filet de colin, jus de poisson crème à la citronnelle | Pommes de terre vapeur | Carottes rondelles | Yaourt nature | Orange

Dîner

Potage de carottes | Tortilla de pommes de terre aux oignons et haricots verts | Yaourt aromatisé

SAMEDI

Déjeuner

Pâté de campagne et cornichon | Macaroni aux champignons, butternut crème de noisette et parmesan | Tartare | Purée de pommes et coings

Dîner

Potage de légumes | Pomme de terre farcie à la dinde | Petits pois | Banane

DIMANCHE

Déjeuner

Rillettes aux deux saumons | Couscous aux boulettes de boeuf et merguez | Camembert | Mini-chou vanillé sauce chocolat

Dîner

Potage de légumes | Tarte aux poireaux | Salade verte à la vinaigrette | Ananas

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

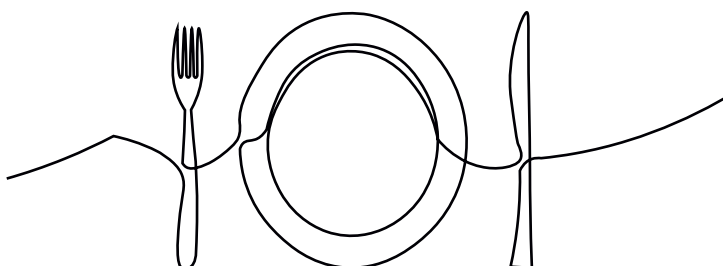
Déjeuner

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