menu

DE LA MATERNITÉ VICTOR PAUCHET

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

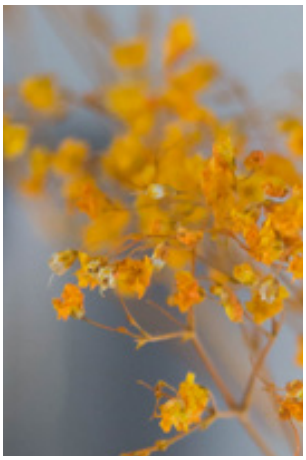
Maternité
Victor **Pauchet**

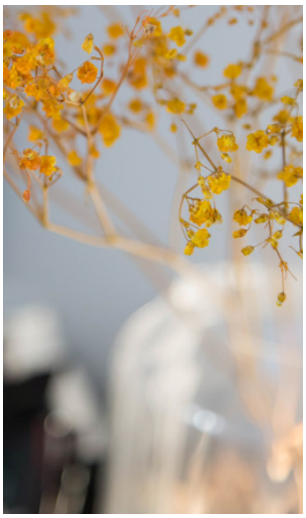
LE menu PRESTIGE

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

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 poélé wok
Ravioles champignons parfumées à la truffe et sauce crémée
Lasagne potimarron épinard feta

FROMAGE ET DESSERTS

Charlottine aux fruits rouges
Palet sablé caramel
Moelleux ananas caramélisé
Tarte citron meringuée
Tarte tatin abricot
Moelleux ananas caramélisé
Tarte citron meringuée
Tarte tatin abricot
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 :
14 au 20 septembre, 28 au 4 octobre, 12 au 18 octobre, 26 au 1er novembre, 9 au 15 novembre, 23 au 29 novembre.

LUNDI

Déjeuner
Coleslaw | Couscous au poulet et merguez | Yaourt nature | Madeleine

Dîner
Potages carottes | Clafoutis au saumon et brocolis | Banane

MARDI

Déjeuner
Concombre Tzatziki | Pennes façon bolognaise | Petit moulé nature | Pot de crème au citron

Dîner
Potage à la tomate | Gratin d'endives et pommes de terre au jambon | Fromage blanc aux fruits exotiques

MERCREDI

Déjeuner
Betteraves à la vinaigrette persillée | Rougail saucisse, riz et carottes rondelles | Emmental | Crème pâtissière fromage blanc abricots & crumble

Dîner
Potage de légumes | Tarte poireaux | Salade mélangée vinaigrette | Purée de pommes

JEUDI

Déjeuner
Cervelas echalotte persil vinaigrette | Parmentier de colin à la purée de pommes de terre et brocolis | Croc lait BIO | Ananas

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
Potage de choux fleurs | Blé au fromage italien façon risotto et petits légumes provençaux | Mousse chocolat au lait

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

SAMEDI

Déjeuner
Batavia à la vinaigrette aux 2 moutardes | Aiguillette de poulet façon Chti (sauce bière ou maroilles) | Pomme de terre rôtie | Emmental | Pot de crème praliné

Dîner
Crème aux pois cassés | Moussaka | Compote de pommes et pêche

DIMANCHE

Déjeuner
Melon jaune | Paupiette au saumon sauce à l'oseille, boulgour et julienne de légumes | Camembert | Gâteau aux haricots blancs et framboise

Dîner
Crème de courgettes | Ficelle picarde | Salade mélangée vinaigrette | Fruit frais

LE menu

CLASSIQUE VEGETARIEN

SEMAINE DORÉE

Vous dégusterez les repas de la semaine dorée du :
14 au 20 septembre, 28 au 4 octobre, 12 au 18 octobre, 26 au 1er novembre, 9 au 15 novembre, 23 au 29 novembre.

LUNDI

Déjeuner
Coleslaw | Omelette, semoule et légumes de couscous | Yaourt nature | Madeleine

Dîner
Potages carottes | Clafoutis au saumon et brocolis | Banane

MARDI

Déjeuner
Concombre Tzatziki | Pennes à la sauce tomate et aux légumes | Petit moulé nature | Pot de crème au citron

Dîner
Potage à la tomate | Feuilleté gourmand aux quatre fromages et salade mélangée | Fruits frais

MERCREDI

Déjeuner
Betteraves à la vinaigrette persillée | Filet de colin d'alaska huile olive/ citron, riz et carottes | Emmental | Crème pâtissière au fromage blanc, abricots & crumble aux épices douces

Dîner
Potage de légumes | Tarte poireaux | Salade mélangée vinaigrette | Purée de pommes

JEUDI

Déjeuner
Tomates vinaigrette | Parmentier de colin à la purée de pommes de terre et brocolis | Croc lait BIO | Ananas

Dîner
Potage de choux fleurs | Blé au fromage italien façon risotto et petits légumes provençaux | Mousse chocolat au lait

VENDREDI

Déjeuner
Carottes râpées à la ciboulette| Poisson blanc meunière et citron, polenta et ratatouille | Yaourt nature

Dîner
Potage de légumes | Omelette aux fines herbes et haricots blancs à la tomate | Dessert lacté saveur vanille

SAMEDI

Déjeuner
Batavia à la vinaigrette aux 2 moutardes | Grande salade composée | Pomme de terre rôtie et haricots verts | Emmental | Pot de crème praliné

Dîner
Crème aux pois cassés | Filet de colin d'Alaska au bouillon de légumes et purée de pommes de terre | Compote de pommes et pêche

DIMANCHE

Déjeuner
Melon jaune | Paupiette au saumon sauce à l'oseille, boulgour et julienne de légumes | Camembert | Gâteau aux haricots blancs et framboise

Dîner
Crème de courgettes | Crêpe aux champignons | Salade mélangée vinaigrette | Fruit frais

LE menu CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

7 au 13 septembre, 21 au 27 septembre, 5 au 11 octobre, 19 au 25 octobre, 2 au 8 novembre, 16 au 22 novembre, 30 au 6 décembre.

LUNDI

Déjeuner

Haricots verts parfumés au vinaigre balsamique | Poulet à la normande et purée de pomme de terre | Emmental | Banane

Dîner

Crème de lentilles | Penne au chorizo poivron | Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel

MARDI

Déjeuner

Carottes râpées vinaigrette aux échalotes | Filet de colin d'alaska sauce safranée, riz et fondue d'épinard | Petit moulé nature | Fromage blanc aux fruits

Dîner

Potage de légumes | Hachis parmentier | Banane

MERCREDI

Déjeuner

Betteraves | Jambonneau, lentilles vertes mijotées et carottes | Yaourt nature | Crème pâtissière aux abricots

Dîner

Potage de légumes | Tarte méditerranéenne (tomate, aubergine, courgette, oignon, poivron) | Dessert lacté saveur chocolat

JEUDI

Déjeuner

Salade de lentilles | Lasagnes Bolognaises | Croc lait BIO | Fruit frais

Dîner

Potage à la tomate | Feuilleté volaille forestière et salade mélangée vinaigrette | Fromage blanc compote de pommes abricots

VENDREDI

Déjeuner

Tomate à la vinaigrette | Gnocchis pomme de terre petits pois chèvre crème de mâche | Yaourt nature | Madeleine

Dîner

Crème de courgettes | Sauce crémeuse aux lardons et aux fèves, penne | Compote de pommes et fraises allégée en sucre

SAMEDI

Déjeuner

Salade verte dé de tomates et ciboulette | Assiette kebab et blé à la sauce tomate | Emmental | Compote de pommes

Dîner

Crème aux pois cassés | Colin d'Alaska pané et citron, semoule et ratatouille | Fromage blanc à la mangue

DIMANCHE

Déjeuner

Salade de perle au surimi | Rôti de dindonneau au jus de viande, pommes de terre et haricots verts persillés | Camembert | Tarte pomme rhubarbe

Dîner

Potage de légumes | Tarte au fromage, salade mélangée vinaigrette | Yaourt aromatisé

LE menu

CLASSIQUE VEGETARIEN

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

7 au 13 septembre, 21 au 27 septembre, 5 au 11 octobre, 19 au 25 octobre, 2 au 8 novembre, 16 au 22 novembre, 30 au 6 décembre.

LUNDI

Déjeuner
Haricots verts parfumés au vinaigre balsamique | Omelette et purée de pomme de terre | Emmental | Banane

Dîner
Crème de lentilles | Salade de pâte au surimi, crudités | Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel

MARDI

Déjeuner
Carottes râpées vinaigrette aux échalotes | Filet de colin d'alaska sauce safranée, riz et fondue d'épinard | Petit moulé nature | Fromage blanc aux fruits

Dîner
Potage de légumes | Hachis parmentier | Banane

MERCREDI

Déjeuner
Betteraves | Omelette au fromage, lentilles vertes mijotées et carottes | Yaourt nature | Crème pâtissière aux abricots

Dîner
Potage de légumes | Tarte méditerranéenne (tomate, aubergine, courgette, oignon, poivron) | Dessert lacté saveur chocolat

JEUDI

Déjeuner
Salade de lentilles | Filet de poisson blanc et jus de citron et penne | Croc lait BIO | Fruit frais

Dîner
Potage à la tomate | Feuilleté volaille forestière et salade mélangée vinaigrette | Fromage blanc compote de pommes abricots

VENDREDI

Déjeuner
Tomate à la vinaigrette | Gnocchis pomme de terre petits pois chèvre crème de mâche | Yaourt nature | Madeleine

Dîner
Crème de courgettes | Tarte aux poireaux et salade | Compote de pommes et fraises allégée en sucre

SAMEDI

Déjeuner
Salade verte dés de tomates et ciboulette | Colin d'alaska au court bouillon | Emmental | Compote de pommes

Dîner
Crème aux pois cassés | Filet de colin d'Alaska poché au bouillon de légumes et citron, semoule et ratatouille | Fromage blanc à la mangue

DIMANCHE

Déjeuner
Salade de perle au surimi | Pané de fromage à l'emmental | Camembert | Tarte pomme rhubarbe

Dîner
Potage de légumes | Tarte au fromage, salade mélangée vinaigrette | Yaourt aromatisé

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