

menu
DE LA MATERNITÉ LES PORTES DU SUD

ÉTÉ



NOTRE MENU PRESTIGE ET
NOTRE CARTE CLASSIQUE SONT ÉLABORÉS
PAR LE CHEF RODOLPHE GARCIN

.....
**BON
APPÉTIT**

**LES PORTES
DU SUD**
GROUPE HOSPITALIER

LE

mehu

PRESTIGE



LE

menu

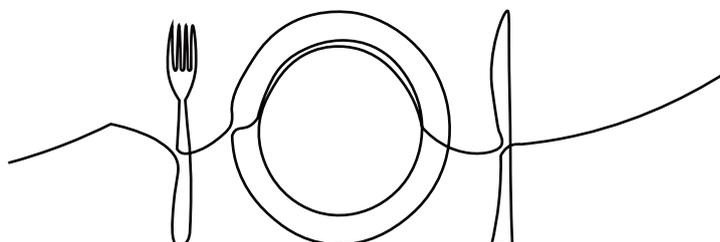
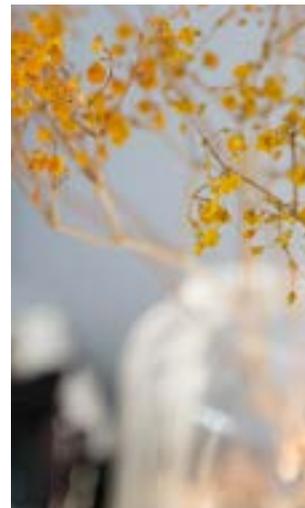
PRESTIGE

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 15h auprès de nos cuisiniers ou au 41 69 en semaine, jusqu'à 10h30 le vendredi pour le samedi. Pas de menu prestige le dimanche.



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 limande sauce au beurre blanc, trio de riz et confit d'aubergines
Ravioles gourmandes aux champignons et huile de 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 rouge côte du Rhône 25cl
Vin blanc Chardonnay Pays d'Oc IGP 25cl
Bière bonde Heineken 33cl

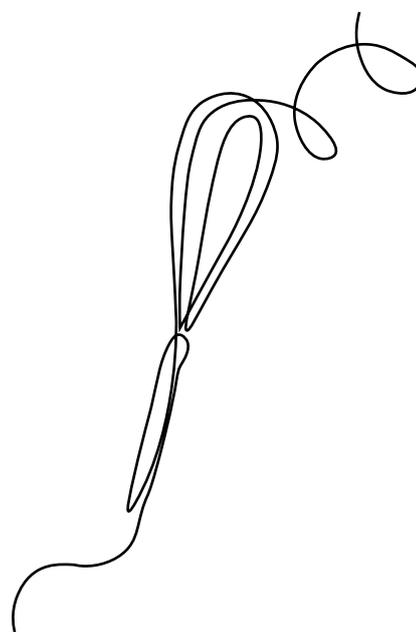
CARTE PRESTIGE DES ENCAS

12 Mini macarons	15 €
12 Mini cannelés	9.50 €
Saumon fumé (100gr) et ses toasts (pour 2 personnes)	11.50 €
Champagne Louis Constant 75cl et ses coupes (précisez le nombre de coupes à la commande)	30,50 €
Vin blanc Bourgogne aligoté AOP André Ducal 75 cl	18 €
Vin rouge St Emilion AOP Lucius 75 cl	15.20 €

Pendant votre séjour vous pouvez vous offrir des encas. Pour passer commande, téléphonez au 41 69 en semaine. Ces encas font l'objet d'un supplément.



© : La Toque Cuivrée



LE



CLASSIQUE

SEMAINE DORÉE

Vous dégusterez les repas de la semaine dorée du :

16 au 22 juin, 7 au 13 juillet, 28 au 3 août, 18 au 24 août, 8 au 14 septembre, 29 au 5 octobre, 20 au 26 octobre, 10 au 16 novembre, 8 au 14 décembre, 29 au 4 janvier

LUNDI

Déjeuner

Lanière de betteraves mimosa | Tomate Farcie | Croquettes de poisson | Tagliatelles et aubergines sautées à la tomate | Fromage blanc | Abricot au sirop

Dîner

Potage | Tarte thon tomate | Lentilles | Navets braisés | Vache qui rit | Flan Caramel

MARDI

Déjeuner

Taboulé | Rôti de porc au jus | Filet de merlu au pistou | Pommes vapeur | Courgettes sautées | Edam | Gélifié vanille

Dîner

Potage | Omelette sauce au fromage | Petits pois carottes | Fromage | Compote de pêche

MERCREDI

Déjeuner

Macédoine de légumes | Brochette de poulet sauce soja miel | Filet de Lieu | Blé | Haricots verts persillés | Yaourt nature | Orange

Dîner

Potage | Saucisse de strasbourg | Brandade de morue | Purée de pomme de terre | Chou rouge sauté | Samos | Cake au citron

JEUDI

Déjeuner

Carottes râpées au curry et amandes | Paupiette de veau sauce aux olives | Filet de colin à la Brestoise | Polenta crémeuse | Ratatouille | Chanteneige | Mousse au chocolat

Dîner

Potage | Feuilleté chèvre | Poêlée de pommes de terre et haricots plats persillés | Fromage blanc | Banane

VENDREDI

Déjeuner

Salade de lentilles aux oignons rouges | Saumonette sauce armoricaine | Omelette | Pates papillon | Brocolis | Yaourt aromatisé | Pomme

Dîner

Potage | Moussaka | Galette de lentilles | Boulgour | Aubergines | Bleu | Crème vanille

SAMEDI

Déjeuner

Concombre à la crème | Boulettes de veau sauce tomate | Poisson Meunière | Riz créole | Blettes à la provençale | Vache qui rit | Pêche au sirop

Dîner

Potage | Pissaladière | Endive braisée | Tomme Noire | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Jambon cru | Terrine de légumes | Escalope viennoise sauce citron | Colin crème ail doux | Pomme Rosti | Carottes sautées | Camembert | Chou chantilly

Dîner

Potage | Lasagne bolognaise | Lasagne au saumon | Epinards | Petit Suisse | Pamplemousse

LE

Menu

CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

23 au 29 juin, 14 au 20 juillet, 4 au 10 août, 25 au 31 août, 15 au 21 septembre, 6 au 12 octobre, 27 au 2 novembre, 17 au 23 novembre, 15 au 21 décembre.

LUNDI

Déjeuner

Taboulé | Steak de poulet sauce tomate | Paupiette de saumon sauce aneth | Haricots rouges à la tomate | Courgettes sautées à l'ail | Yaourt aromatisé | Poire au sirop

Dîner

Potage | Omelette sauce champignons | Quinoa | Gratin de poireaux | Chèvre | Compote de fraise

MARDI

Déjeuner

Macedoine | Escalope de porc sauce charcutière | Colin sauce tomate | Semoule | Carottes champignons | Samos | Mousse au café

Dîner

Potage | Quenelles sauce tomate | Riz | Brocolis sautés | Fromage blanc | Banane

MERCREDI

Déjeuner

Chou fleur vinaigrette | Sauté de poulet | Poisson Meunière | Penne | Ratatouille | Petit Suisse | Kiwi

Dîner

Potage | Hachis Parmentier | Brandade de poisson | Choux de Bruxelles | Emmental | Crème caramel

JEUDI

Déjeuner

Salade d'endive | Paupiette de veau sauce aux olives | Colin sauce citron | Pommes Rissolées | Haricots plats persillés | Chanteneige | Cake au fruit

Dîner

Potage | Croissant au jambon | Oeuf florentine | Lentilles | Epinards béchamel | Yaourt aromatisé | Compote d'abricot

VENDREDI

Déjeuner

Poireaux vinaigrette | Chipolatas à l'indienne | Merlu sauce citron | Purée de brocolis | Fenouil braisé | Yaourt nature | Pomme

Dîner

Potage | Croque Monsieur | Croque Fromage | Gratin de chou fleur | Bleu | Crème vanille

SAMEDI

Déjeuner

Salade de concombre | Haut de cuisse de poulet au jus | Poisson à la bordelaise | Polenta | Courgettes sautées | Edam | Mousse au chocolat

Dîner

Potage | Nuggets de poulet | Sauce Curry | Galette de lentilles | Riz | Poêlée de légumes | Tartare aux noix | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Cervelas vinaigrette | Terrine de légumes | Sauté de porc ou Filet de lieu sauce citron | Pommes noisette | Aubergines à la tomate | Camembert | Donuts chocolat

Dîner

Potage | Pizza au fromage | Haricots verts persillés | Chanteneige | Banane

LE

Menu

CLASSIQUE

SEMAINE TERRACOTA

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

30 au 6 juin, 21 au 27 juillet, 11 au 17 août, 1 au 7 septembre, 22 au 28 septembre, 13 au 19 octobre, 3 au 9 novembre, 1 au 7 décembre, 22 au 28 décembre.

LUNDI

Déjeuner

Salade de mâche et cubes de tomate | Steak de poulet sauce aux échalotes | Paupiette de saumon sauce Nantua | Gnocchis | Ratatouille provençale | Petit suisse | Compote de fraise

Dîner

Potage | Courgette farcie | Boulettes de soja | Purée de pomme de terre | Fenouil à la provençale | Mimolette | Crème praline

MARDI

Déjeuner

Taboulé | Grenadin de veau à l'italienne | Filet de merlu à l'oseille | Pâtes papillon | Courgettes sautées à l'ail | Bleu | Ananas au sirop

Dîner

Potage | Quenelles sauce tomate | Riz créole | Haricots beurre | Fromage blanc | Banane

MERCREDI

Déjeuner

Poireaux vinaigrette | Sauté de porc sauce moutarde | Poisson pané sauce citron | Lentilles | Choux de Bruxelles | Yaourt aromatisé | Compote d'abricot

Dîner

Potage | Brandade de poisson | Hachis parmentier | Carottes sautées | Chevretine | Crème caramel

JEUDI

Déjeuner

Macédoine | Haut de cuisse de poulet rôti | Calamars à la Romaine | Crozets | Gratin de chou | Tartare aux noix | Chausson aux pommes

Dîner

Potage | Feuilleté chèvre | Poêlée champignons, haricots verts, pommes de terre | Tomme Blanche | Pêche au sirop

VENDREDI

Déjeuner

Potage | Omelette à la portugaise | Macaronis | Courgettes | Yaourt nature | Compote de pomme

Dîner

Potage | Moussaka ou Galette de lentilles sauce tomate | Jardinière de légumes et Blé | Petit suisse | Compote banane

SAMEDI

Déjeuner

Salade de concombres | Boulette de bœuf au curry | Merlu à l'aneth | Riz créole | Haricots plats | Fromage blanc | Banane

Dîner

Potage | Jambon blanc | Poisson meunière sauce citron | Purée de Brocolis | Carré frais | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Rosette | Terrine de légumes | Cuisse de poulet rôti ou Cabillaud sauce crème | Pommes Rosties | Blettes en persillade | Camembert | Eclair au chocolat

Dîner

Potage | Mousseline de poisson sauce Nantua | Boulgour aux épices | Epinards à la crème | Yaourt Nature | Compote de pêche

COMMANDE DU MENU

Pour passer commande d'un menu accompagnant crème/doré/terracota classique, veuillez faire votre demande auprès de l'agent hôtelier **avant 16h30 la veille au 40 38.**

Il est au prix de 7€.

Pour passer commande d'un Prestige, veuillez faire votre demande auprès de nos cuisiniers **avant 16h30 la veille au 41 69.**



PETIT DÉJEUNER DANS LA TISANERIE

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 la tisanerie de la maternité de 8h15 à 9h45. Vous pouvez le partager dans la tisanerie 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 normande | 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 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

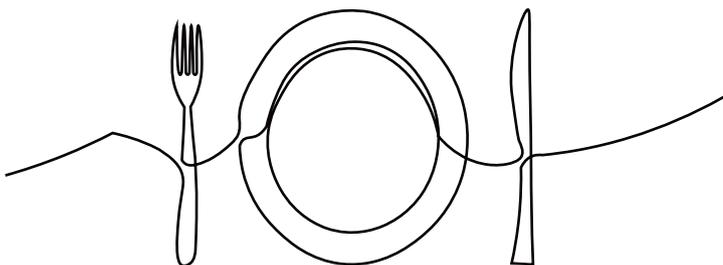
Déjeuner

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