

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

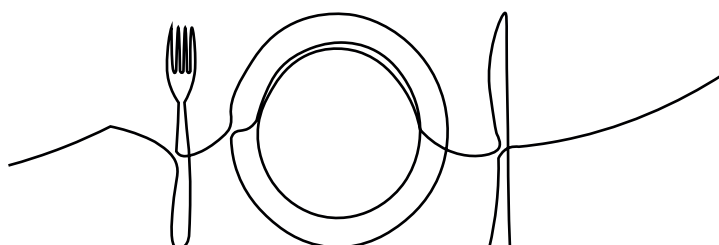
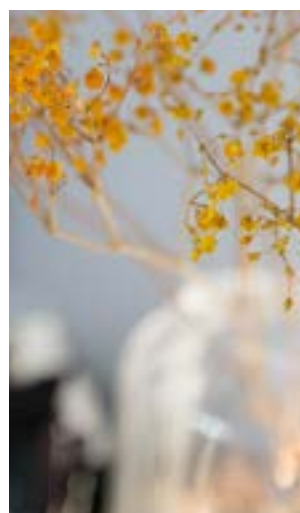
PRESTIGE

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 €

Pour les menus Prestige ou accompagnant, nous vous invitons à contacter l'agent hôtelier pour passer commande la veille avant 15h00 et jusqu'à 10h30 le vendredi pour le samedi et le dimanche par téléphone au 40 38.



LE



PRESTIGE

ENTRÉES

Tartare de Saint-Jacques
Opéra salé aux deux saumons
Tarte tatin provençale



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 blonde Heineken 33cl

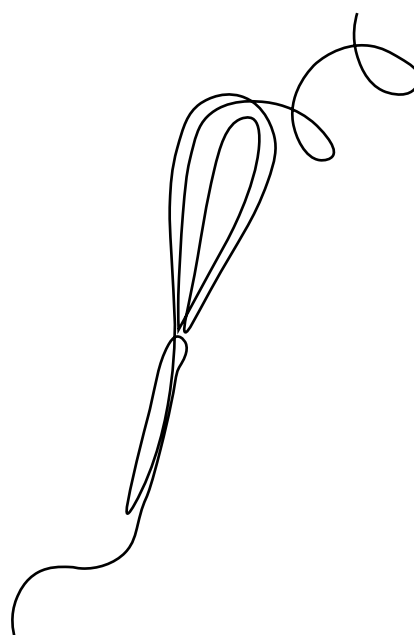
CARTE PRESTIGE DES ENCAS

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 40 38 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 :

27 au 2 juillet, 17 au 23 août, 7 au 13 septembre, du 28 au 4 octobre, du 19 au 25 octobre et du 9 au 15 novembre.

LUNDI

Déjeuner

Taboulé | Steak de poulet sauce tomate ou Paupiette de saumon sauce oseille | 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 à la crème | 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 sauce Normande | Poisson Meunière | Penne | Ratatouille | Petit Suisse | Pomme rôti

Dîner

Potage | Hachis Parmentier | Brandade de poisson | Choux de Bruxelles à la fondue d'oignons | 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 aneth | Purée de brocolis | Fenouil braisé | Yaourt nature | Orange

Dîner

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

SAMEDI

Déjeuner

Cocombre à la crème | Haut de cuisse de poulet sauce Basquaise | 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

Terrine de poisson | Sauté de porc sauce paprika | Filet de lieu sauce ciboulette | Pommes noisette | Aubergines à la tomate | Camembert | Donuts chocolat

Dîner

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

LE



CLASSIQUE

SEMAINE CRÈME

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

3 au 9 novembre, 24 au 30 novembre, 15 au 21 décembre, 5 au 11 janvier, 26 au 1er février, 16 au 22 février, 9 au 15 mars, 30 au 5 avril.

LUNDI

Déjeuner

Tomates en salade | Steak de poulet sauce au bleu | Paupiette de saumon sauce Oseille | Gnocchis | Ratatouille provençale | Petit suisse | Compote de fraise

Dîner

Potage | Courgette farcie sauce tomate | Boulettes de soja sauce tomate | Purée de pomme de terre | Carottes sautées | Mimolette | Crème praline

MARDI

Déjeuner

Taboulé | Grenadin de veau sauce forestière | Filet de merlu sauce crème | Pâtes papillon | Courgettes sautées à l'ail | Bleu | Ananas au sirop

Dîner

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

MERCREDI

Déjeuner

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

Dîner

Potage | Brandade de poisson | Hachis parmentier | Fenouil braisé | Chevreton | Crème caramel

JEUDI

Déjeuner

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

Dîner

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

VENDREDI

Déjeuner

Coleslaw | Saucisse de Montbéliard au jus | Colin tomate basilic | Pommes de terre vapeur | Carottes sautées | Emmental | Flan caramel

Dîner

Potage | Omelette au fromage | Macaronis | Courgettes | Yaourt nature | Compote de pomme

SAMEDI

Déjeuner

Concombres à la crème | 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 | Petit moulu | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

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

Dîner

Potage | Tarte au fromage | Boulgour aux épices | Epinards à la crème | Yaourt Nature | Compote de pêche

LE



CLASSIQUE

SEMAINE TERRACOTA

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

10 au 16 août, 31 au 6 septembre, 21 au 27 septembre, 12 au 18 octobre, 2 au 8 novembre, 23 au 29 novembre.

LUNDI

Déjeuner

Salade de mâche et cubes de tomate | Tomate Farcie | Croquettes de poisson | Tagliatelles | Aubergines sautées à la tomate | Fromage blanc | Abricot au sirop

Dîner

Potage | Feuilleté chèvre | Lentilles | Navets braisés | Vache qui rit | Flan Caramel

MARDI

Déjeuner

Taboulé | Rôti de porc au jus | Filet de merlu au pistou | Pommes de terre grenaille | Courgettes sautées | Edam | Gélifié chocolat

Dîner

Potage | Omelette sauce au ciboulette | Petits pois carottes | Petit moulé | Compote de pêche

MERCREDI

Déjeuner

Macédoine de légumes | Sauté de poulet à la Normande | Filet de Lieu sauce à l'aneth | Blé | Haricots verts persillés | Yaourt nature | Orange

Dîner

Potage | Saucisse de strasbourg | Brandade de morue | Purée de pomme de terre (saucisse) | Choucroute nature | Samos | Cake au citron

JEUDI

Déjeuner

Carottes râpées | Paupiette de veau sauce aux olives | Filet de colin sauce Normande | 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 | Cuisse de poulet sauce Basquaise | Saumonette sauce citron | Pates papillon | Brocolis | Yaourt aromatisé | Pomme au four

Dîner

Potage | Moussaka | Galette de lentilles | Boulgour (Moussaka) | Aubergines (galette) | 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 | Donut au sucre

Dîner

Potage | Raviolis au saumon | Brocolis vapeur | Tartare | Poire au sirop

COMMANDE DU MENU

Pour passer commande d'un menu accompagnant crème/doré/terracota classique, veuillez faire votre demande auprès de l'agent hôtelier avant 10h00 pour le déjeuner et avant 14h30 pour le dîner au 40 38. Il est au prix de 7€.

Pour passer commande d'un Prestige, nous vous invitons à contacter l'agent hôtelier pour passer commande la veille avant 15h00 et jusqu'à 10h30 le vendredi pour le samedi par téléphone au 40 38. Il n'y a pas de menus Prestige le dimanche.



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 | 1 bouteille d'eau

Aiguillettes de poulet à la normande | Pâtes | Yop fraise |
1 compote | Bouteille d'Eau

Il est au prix de 5€.

COMMANDE DU MENU

Pour commander le menu enfant nous vous invitons à contacter l'agent hôtelier pour passer commande la veille avant 15h00 et jusqu'à 10h30 le vendredi pour le samedi et le dimanche par téléphone au 40 38.