

menu

DE LA MATERNITÉ LES PORTES DU SUD

HIVER



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

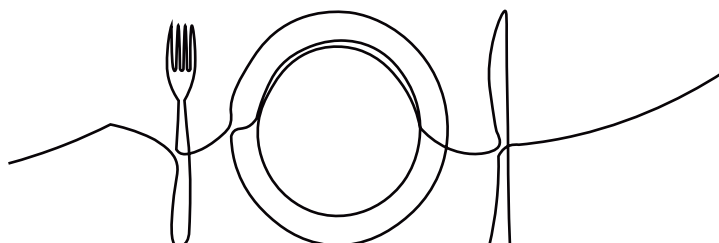
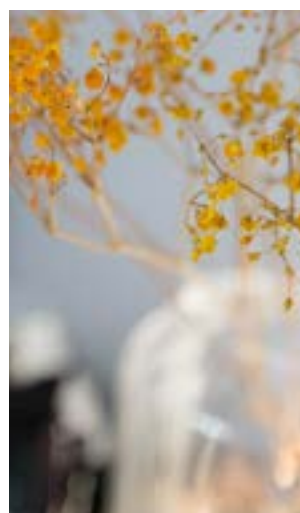
PRESTIGE

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 bonde Heineken 33cl

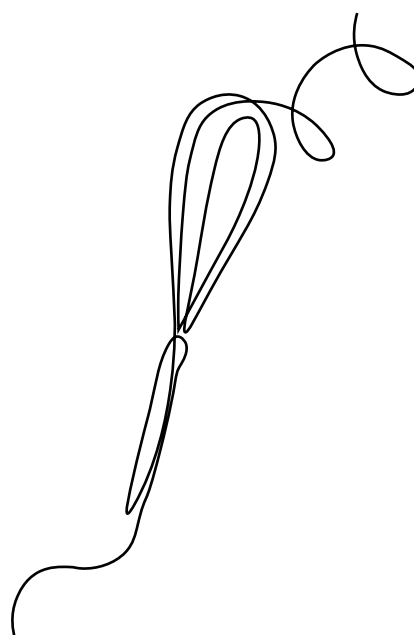
CARTE PRESTIGE DES ENCAS

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 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 novembre, 17 au 23 novembre, 8 au 14 décembre, 29 au 4 janvier, 19 au 25 janvier, 9 au 15 février, 2 au 8 mars, 23 au 29 mars, 13 au 19 avril.

LUNDI

Déjeuner

Poireau vinaigrette | Boulettes d'agneau aux épices d'Orient | Saumonette crème d'ail | Légumes couscous | Semoule | Yaourt aromatisé | Compote de pomme/abricot

Dîner

Potage | Courgette farcie | Tomate farcie veggie | Haricots beurre persillés | Riz | Emmental | Cake aux fruits

MARDI

Déjeuner

Chou fleur vinaigrette | Sauté de porc sauce chasseur | Filet de colin sauce citron | Carottes persillées | Purée de pommes de terre | Mimolette | Mousse au citron

Dîner

Potage | Lasagne bolognaise | Lasagne au saumon | Purée de courgettes | Tartare | Liegeois au chocolat

MERCREDI

Déjeuner

Carottes Râpées | Filet de poulet sauce forestière | Filet de merlu aux olives | Aubergines sautées à la tomate | Flageolets | Yaourt nature | Banane

Dîner

Potage | Endive au jambon sauce béchamel | Feuilleté chèvre | Epinards | Polenta | Bleu | Crème vanille

JEUDI

Déjeuner

Œuf dur mayonnaise | Steak de bœuf sauce moutarde | Saumonette sauce Dieppoise | Haricots verts | Pommes de terre rissolées | Edam | Crème café

Dîner

Potage | Omelette sauce fromage | Gratin de choux fleur | Boulgour | Fromage à tartiner aux noix | Ananas au sirop

VENDREDI

Déjeuner

Salade de pommes de terre persillées | Rissollette de veau sauce citron | Filet de lieu sauce ciboulette | Navets carottes | Gnocchis | Tomme noire | Flan caramel

Dîner

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

SAMEDI

Déjeuner

Betteraves ciboulette | Fricadelle de bœuf sauce tomate | Paupiette de saumon sauce nantua | Blettes persillées | Coquillettes | Carré frais | Orange

Dîner

Potage | Tarte au thon | Purée de céleri | Fromage blanc | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Rosette cornichon/Terrine de poisson | Sauté de poulet sauce Normande | Merlu sauce crème | Endives braisées | Pommes Rissolées | Camembert | Beignet au chocolat

Dîner

Potage | Croque Monsieur | Croque fromage | Petits pois et carottes | Yaourt nature | Compote de poire

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

Taboulé | Palette de porc à la Diable | Filet de merlu | Gratin de poireaux | Lentilles | Emmental | Orange

Dîner

Potage | Raviolis de bœuf | Œufs durs | Epinards | Macaronis (sans viande) | Vache qui rit | Mousse au chocolat

MARDI

Déjeuner

Salade coleslaw | Rissolette de veau au citron | Filet de lieu noir sauce à l'aneth | Légumes couscous | Semoule | Yaourt aromatisé | Cake au citron

Dîner

Potage | Paupiette de saumon sauce oseille | Haricots verts à l'ail | Boulgour | Mimolette | Crème dessert vanille

MERCREDI

Déjeuner

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

Dîner

Potage | Feuilleté à la viande | Feuilleté à la chèvre | Gratin de choux fleur | Fromage blanc | Compote fraise

JEUDI

Déjeuner

Œufs mayonnaise | Roti de porc au jus | Colin sauce crème | Gratin de potiron | Blé aux petits légumes | Tomme noire | Chausson aux pommes

Dîner

Potage | Nuggets de volaille | Croquettes de poisson | Courgettes sautées | Gnocchis | Petit Suisse | Abricot au sirop

VENDREDI

Déjeuner

Macédoine | Boulette de bœuf à la provençale | Poisson meunière | Brocolis vapeur | Riz | Tartare | Flan caramel

Dîner

Potage | Tarte aux poireaux | Blettes | Yaourt nature | Poire au sirop

SAMEDI

Déjeuner

Carottes rapées | Haché de poulet sauce tomate | Filet de colin aux céréales | Ratatouille | Purée de pommes de terre | Mimolette | Compote Banane

Dîner

Potage | Tomate farcie | Boulettes de soja tomate basilic | Haricots beurre | Polenta | Carré frais | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Terrine de poisson | Paupiette de veau sauce aux olives | Filet de colin sauce crème | Poêlée de carottes champignons | Tagliatelles | Camembert | Tarte au chocolat

Dîner

Potage | Poisson Pané | Endives | Quinoa | Yaourt aromatisé | Pamplemousse

LE



CLASSIQUE

SEMAINE TERRACOTA

Vous dégusterez les repas de la semaine crème du :

10 au 16 novembre, 1er au 7 décembre, 22 au 28 décembre, 12 au 18 janvier, 2 au 8 février, 23 au 1er mars, 16 au 22 mars, 6 au 12 avril.

LUNDI

Déjeuner

Salade de lentilles | Sauté de poulet au curry | Saumonette sauce citron | Haricots plats ail persil | Boulgour aux épices | Edam | Compote de pomme

Dîner

Potage | Quenelles nature sauce Nantua | Choux de Bruxelles à la fondue d'oignon | Riz | Yaourt nature | Mousse au citron

MARDI

Déjeuner

Macédoine | Penne à la bolognaise | Calamars frits | Carottes sautées | Penne | Chevretonne | Banane

Dîner

Potage | Galette jambon fromage | Feuilleté chèvre | Petits pois à la fondue d'oignon | Vache qui rit | Crème dessert caramel

MERCREDI

Déjeuner

Betteraves | Choucroute de la mer | Chou | Pommes de terre vapeur | Petit suisse | Abricot au sirop

Dîner

Potage | Omelette sauce champignons | Choux fleur braisé | Purée | Emmental | Mousse au chocolat

JEUDI

Déjeuner

Carottes râpées | Paupiette de dinde | Filet de merlu au pistou | Jardinière de légumes | Blé aux petits légumes | Bleu | Orange

Dîner

Potage | Jambon Blanc | Crousti fromage | Gratin de potiron | Lentilles | Fromage blanc | Compote de pêche

VENDREDI

Déjeuner

Rouleau de surimi à la mayonnaise | Burger de veau sauce chasseur | Filet de lieu sauce oseille | Courgettes | Riz | Edam | Pamplémousse

Dîner

Potage | Hachis Parmentier | Brandade de poisson | Haricots verts | Vache qui rit | Muffin chocolat

SAMEDI

Déjeuner

Céleri rémoulade | Saucisse de Toulouse sauce moutarde | Filet de colin sauce citron | Endive braisée | Semoule | Fromage blanc | Banane

Dîner

Potage | Pizza au fromage | Epinards béchamel | Yaourt aromatisé | Salade de fruits

DIMANCHE

Déjeuner

Terrine de poisson/ Paté croute | Haut de cuisse de poulet sauce basquaise | Paupiette de saumon sauce Nantua | Blettes persillées | Pomme Rostie | 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.