

VOTRE PETIT-DÉJEUNER

sous réserve de modifications liées
aux contraintes thérapeutiques



Une boisson
chaude



Un
petit pain



Un beurre
Une confiture
Sucre

Carte de remplacement

→ Envie de changer la composition de votre repas ? ←
Adressez-vous à l'hôtesse lors de son passage en chambre.

ENTRÉES

Betteraves rouges à la vinaigrette
Piémontaise
Œuf dur à la vinaigrette
Potage de légumes

PLATS PRINCIPAUX

Omelette
Filet de colin sauce beurre blanc
Burger de volaille sauce crème
Croissant jambon emmental
Jambon blanc

GARNITURES

Pâtes
Purée de pommes de terre
Haricots verts persillés

LAITAGES

Camembert
Edam bio
Yaourt aromatisé
Fromage blanc

DESSERTS

Compote de fruits
Fruit de saison
Flan vanille caramel

BON À SAVOIR

Votre établissement contribue
au développement local et cherche
à promouvoir les produits
de proximité et de saison.



100%
des laitages
et yaourts
sont français



100%
des fruits et légumes
en cœur de saison
sont français



SODEXO
privilégie toujours
les circuits de
proximité

PRISE DE COMMANDE

Du lundi au vendredi, si vous devez suivre une alimentation spécifique
votre menu sera adapté par une hôtesse.

HORAIRE DE SERVICE DES REPAS

Les repas sont servis à partir de

8h00 | **12h15** | **18h30**
Petit-déjeuner | Déjeuner | Dîner

Une hôtesse de commande repas à vos côtés pour vous accompagner
pendant votre séjour

Contactez-nous au 32939
(Numéro interne)

Menu
du Jour

CLINIQUE
CHIRURGICALE
Porte Océane

Nous vous souhaitons
**une excellente
dégustation**

sodexo
SANTÉ

Du 21/10 au 27/10	Du 18/11 au 24/11	Du 16/12 au 22/12	Du 13/01 au 19/01	Du 10/02 au 16/02	Du 10/03 au 16/03	Du 07/04 au 13/04
Du 04/11 au 10/11	Du 02/12 au 08/12	Du 30/12 au 05/01	Du 27/01 au 02/02	Du 24/02 au 03/03	Du 24/03 au 30/03	

Du 28/10 au 03/11	Du 25/11 au 01/12	Du 23/12 au 29/12	Du 20/01 au 26/01	Du 17/02 au 23/02	Du 17/03 au 23/03	Du 14/04 au 20/04
Du 11/11 au 17/11	Du 09/12 au 15/12	Du 06/01 au 12/01	Du 03/02 au 09/02	Du 03/03 au 09/03	Du 31/03 au 06/04	

MENU 2 SEMAINES

Automne Hiver 2024-2025

SEMAINE ORANGE

DÉJEUNER

DÎNER

LUN

Taboulé
Boulettes au bœuf sauce chasseur
Haricots verts persillés
Fruit de saison

Potage de légumes
Gratin de chou-fleur, pommes de terre et saucisse campagnarde
Yaourt aromatisé



MAR

Carottes râpées à la vinaigrette
Colin d'Alaska sauce à l'oseille
Boulgour créole
Lacté vanille caramel

Potage de légumes
Feuilleté au chèvre fondu
Julienne de légumes
Purée de pommes et poires



MER

Curry de butternut, pommes de terre et riz
Edam BIO
Coupe de mangue

Potage de légumes
Cordon bleu à la volaille
Petits pois
Carottes persillées
Verrine de crème pâtissière au spéculoos



JEU

Macédoine de légumes à la mayonnaise
Marée du jour sauce beurre blanc
Macaronis
Brunoise de légumes
Fruit de saison

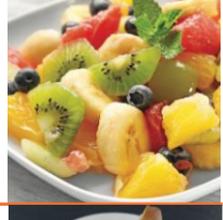
Potage de légumes
Rôti de porc sauce charcutière
Riz à la tomate
Crème dessert au café



VEN

Cassoulet
Fromage Picon
Cocktail de fruits

Potage de légumes
Omelette nature
Purée de brocolis
Fromage blanc et sucre



SAM

Cervelas à l'échalote
Beignets de poisson
Pommes de terre persillées
Carottes persillées
Yaourt nature et sucre

Potage de légumes
Blézotto aux petits légumes
Ananas



DIM

Betteraves rouges à la vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce poivre
Semoule et Haricots verts persillés
Choux à la vanille sauce chocolat

Potage de légumes
Tarte aux 3 fromages (œufs)
Salade verte à la vinaigrette
Compote de pommes et bananes allégée en sucre



Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

Plat végétarien

Marée fraîche

Œuf de poule élevée en plein air

Charolais

SEMAINE MARRON

DÉJEUNER

DÎNER

LUN

Escalope de dinde panée
Penne
Epinards à la béchamel
Edam BIO
Fruit de saison

Potage de légumes
Colin d'Alaska sauce hollandaise
Purée de pommes de terre
Crème dessert à la vanille



MAR

Pomelos et sucre
Rôti de porc au jus de viande
Blé
Brunoise de légumes
Yaourt aromatisé

Potage de légumes
Crêpe aux champignons
Haricots verts persillés
Fruit de saison



MER

Carottes râpées à la vinaigrette
Lasagnes au saumon
Salade de fruits

Potage de légumes
Parmentier au potiron et au bœuf
Mousse au chocolat noir



JEU

Rôti de dindonneau au jus de viande
Semoule
Fondue de poireaux
Petit moulé
Banane

Potage de légumes
Quiche lorraine (œufs)
Salade verte à la vinaigrette
Yaourt nature et sucre



VEN

Betteraves rouges à la vinaigrette
Marée du jour sauce beurre blanc
Riz aux petits légumes
Compote de fruits

Potage de légumes
Œufs durs à la Florentine
Semoule au lait



SAM

Saucisson à l'ail
Gratin de penne poireaux gorgonzola AOP
Clémentines

Potage de légumes
Croissant jambon emmental
Salade verte à la vinaigrette
Fromage blanc et sucre



DIM

Céleri rave sauce rémoulade
Boudin noir aux pommes
Purée de pommes de terre
Éclair au chocolat

Potage de légumes
Clafoutis saumon brocolis
Carottes persillées
Fruit de saison



En cas d'adaptation thérapeutique, votre menu peut être amené à différer du menu standard présenté dans cette carte. Pour plus d'informations concernant votre alimentation, n'hésitez pas à vous rapprocher des équipes.