



En cas d'adaptation thérapeutique, votre menu peut être amené à différer du menu standard présenté dans cette carte.

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



Contactez-nous au **32939** (Numéro interne)

VOTRE PETIT-DÉJEUNER

sous réserve de modifications liées aux contraintes thérapeutiques



Une boisson chaude



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

Tomate vinaigrette
Taboulé
Œuf dur à la vinaigrette
Potage de légumes

PLATS PRINCIPAUX

Omelette
Filet de poisson sauce beurre blanc
Jambon blanc
Haché de volaille sauce crème
Croque monsieur

GARNITURES

Riz
Purée de pommes de terre
Haricots verts
Pâtes
Salade verte à la vinaigrette

LAITAGES

Camembert
Edam BIO
Fromage blanc
Yaourt nature

DESSERTS

Flan au caramel
Compote de fruits
Fruit de saison

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
privilège 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



CLINIQUE
CHIRURGICALE
Porte Océane

Nous vous souhaitons
une excellente
dégustation

sodexo
SANTÉ



MENU

3 SEMAINES Printemps/été 2026

SEMAINE ORANGE

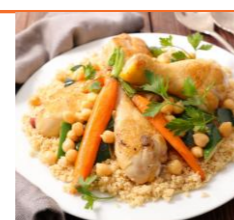
DÉJEUNER

DÎNER

LUN

Carottes râpées vinaigrette aux 2 moutardes
Couscous au poulet et merguez
Semoule et légumes à couscous
Mousse au chocolat noir

Chou-fleur à la vinaigrette
Tarte au poulet et champignons
Haricots verts à l'ail et au persil
Banane


MAR

Rôti de porc au jus de viande
Lentilles vertes et ratatouille
Camembert
Crème pâtissière au fromage blanc à la vanille

Potage de légumes
Feuilleté au chèvre et épinard
Salade verte vinaigrette
Fruit de saison


MER

Duo de tomate et maïs à la vinaigrette
Pâtes façon bolognaise
Yaourt nature et sucre

Potage de légumes
Omelette nature
Purée de légumes
Purée de pommes fraises sans sucres ajoutés


JEU

Filet de limande sauce beurre blanc
Semoule et carottes
Croc lait BIO
Ananas DCG

Salade de haricots verts
à la vinaigrette
Blé au fromage italien façon risotto et petits légumes provençaux
Fromage blanc et sucre


VEN

Betteraves rouges à la vinaigrette
Chili sin carne
Riz créole
Banane

Potage de légumes
Jambon fumé
Haricots blancs à la tomate
Cocktail de fruits


SAM

Taboulé à l'oriental
Escalope viennoise
Courgettes
Crème dessert à la vanille

Potage de légumes
Croque-monsieur
Salade verte vinaigrette
Purée de pommes abricots sans sucres ajoutés


DIM

Pâté de campagne
Filet de poisson sauce à l'oseille
Julienne de légumes
Choux à la vanille sauce chocolat DCG

Potage de légumes
Tortilla aux pommes de terre & oignons
Carottes rondelles
Fruit de saison



SEMAINE BLEUE

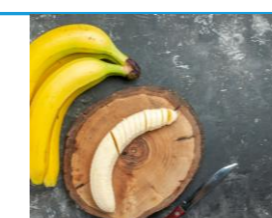
DÉJEUNER

DÎNER

LUN

Haricots verts
parfumés au vinaigre balsamique
Rôti de porc au jus de viande
Purée de pomme de terre
Banane

Potage de légumes
Lasagnes ricotta épinards
Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel


MAR

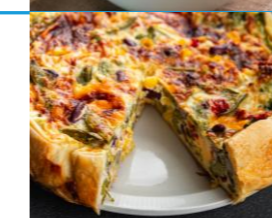
Jambonneau sauce échalotes
Lentilles vertes mijotées et carottes
Crème pâtissière au fromage blanc à la vanille
Fruit frais

Potage de légumes
Haché de volaille sauce crème
Pommes de terre persillées
Purée de pommes abricots sans sucres ajoutés


MER

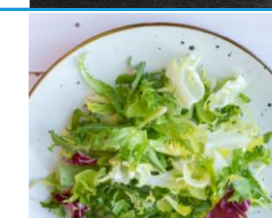
Carottes râpées vinaigrette aux échalotes
Filet de poisson sauce safranée
Pâtes
Fromage blanc aromatisé

Salade de tomate à l'échalote vinaigrette
Tarte méditerranéenne (tomate, , aubergine, courgette, oignon, poivron)
Haricots beurre
Yaourt nature et sucre


JEU

Filet de limande sauce oseille
Riz créole et épinards
Croc lait BIO
Cocktail de fruits

Potage de légumes
Feuilleté 4 fromages
Salade verte vinaigrette
Dessert lacté au chocolat


VEN

Saucisson à l'ail
Gnocchis à la pomme de terre à la provençale et au chèvre
Ananas DCG

Potage de légumes
Coquillettes sauce crémeuse façon carbonara
Purée de pommes et fraises sans sucres ajoutés


SAM

Filet de colin d'Alaska pané et citron
Blé à la sauce tomate et brocolis
Camembert
Purée de pommes sans sucres ajoutés

Potage de légumes
Omelette nature
Semoule et ratatouille
Fromage blanc et sucre


DIM

Tomate vinaigrette
Aiguillettes de poulet sauce au curry
Frites
Tarte pomme rhubarbe DCG

Salade coleslaw
Clafoutis au saumon et brocolis
Salade verte vinaigrette
Crème dessert caramel



SEMAINE MARRON

DÉJEUNER

DÎNER

LUN

Rôti de dindonneau au jus de viande
Pâtes et haricots verts persillés
Edam BIO
Fruit frais

Potage de légumes
Parmentier au bœuf et brocolis
Flan vanille caramel


MAR

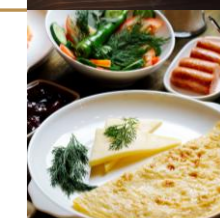
Carottes râpées vinaigrette aux 2 moutardes
Cassolette de poisson
Riz créole
Crème dessert à la vanille

Potage de légumes
Tarte à la tomate, chèvre et basilic
Salade verte vinaigrette
Banane


MER

Salade coleslaw
Boudin noir aux pommes
Purée de pommes de terre
Yaourt nature et sucre

Taboulé à l'oriental
Omelette nature
Courgettes
Cocktail de fruits


JEU

Filet de limande sauce beurre blanc
Blé aux oignons et carottes
Emmental
Purée de pommes abricots sans sucres ajoutés

Potage de légumes
Riz aux courgettes, tomates cerises, et crème au fromage italien
Mousse au chocolat noir


VEN

Pâté de campagne
Haché de volaille sauce crème échalote
Semoule et brunoise de légumes
Ananas DCG

Potage de légumes
Quiche lorraine
Salade verte vinaigrette
Crème dessert au café


SAM

Betteraves rouges à la vinaigrette
Côte de porc sauce piquante
Purée de pommes de terre
Fromage blanc et sucre

Potage de légumes
Jambon blanc
Pâtes
Banane


DIM

Tomate à la ciboulette
Aiguillettes de poulet sauce poivre
Frites
Eclair au chocolat DCG

Salade de lentilles vertes aux oignons
Feuilleté gourmand aux 4 fromages
Salade verte vinaigrette
Yaourt aromatisé



Plat végétarien



Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique



Œuf de poule élevée en plein air



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.