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

Betteraves vinaigrette
Taboulé
Œuf dur à la vinaigrette
Potage de légumes

PLATS PRINCIPAUX

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

GARNITURES

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

LAITAGES

Camembert
Edam BIO
Fromage blanc
Yaourt nature

DESSERTS

Flan vanille 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 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 petit-déjeuner | **12h15** déjeuner | **18h30** dîner





CLINIQUE CHIRURGICALE Porte Océane

Nous vous souhaitons
une excellente dégustation

sodexo SANTÉ

Menu du Jour

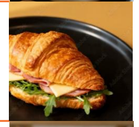
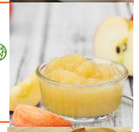
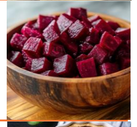
Du 09/11 au 15/11 | Du 30/11 au 06/12 | Du 21/12 au 27/12 | Du 11/01 au 17/01 | Du 01/02 au 07/02 | Du 22/02 au 28/02 | Du 15/03 au 21/03 | Du 05/04 au 11/04

Du 16/11 au 22/11 | Du 07/12 au 13/12 | Du 28/12 au 03/01 | Du 18/01 au 24/01 | Du 08/02 au 14/02 | Du 01/03 au 07/03 | Du 22/03 au 28/03 | Du 12/04 au 18/04

Du 23/11 au 29/11 | Du 14/12 au 20/12 | Du 04/01 au 10/01 | Du 25/01 au 31/01 | Du 15/02 au 21/02 | Du 08/03 au 14/03 | Du 29/03 au 04/04 | Du 19/04 au 25/04

MENU 3 SEMAINES Automne/Hiver 26-27

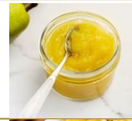
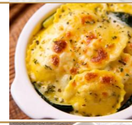
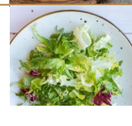
SEMAINE ORANGE

	DÉJEUNER	DÎNER	
LUN	Jambonneau sauce échalote Petits pois et carottes Edam BIO Fruit de saison	Potage de légumes Omelette nature BIO Haricots verts BIO à l'ail et au persil Semoule au lait	
MAR	Carottes râpées vinaigrette Pavé de saumon sauce beurre blanc Riz créole Crème dessert caramel	Potage de légumes Croissant au jambon Salade verte vinaigrette Purée de pommes coings sans sucres ajoutés	
MER	Rôti de dindonneau jus de viande Semoule et brunoise de légumes Fromage fondu BIO Cocktail de fruits	Potage de légumes Pâtes bolognaise Banane	
JEU	Pâté de campagne et cornichon Filet de limande sauce hollandaise Blé et julienne de légumes Purée de pommes poires sans sucres	Potage de légumes Gnocchis de pommes de terre sauce épinard ricotta Fromage blanc aromatisé	
VEN	Chou vinaigrette Gratin de pâtes aux champignons et butternut crème fromage italien Ananas	Potage de légumes Feuilleté de volaille à la forestière Salade verte vinaigrette Crème dessert à la vanille	
SAM	Betteraves rouges à l'échalote Chili sin carne Riz créole Mousse au chocolat	Potage de légumes Galette de sarrasin au poulet et champignons Haricots beurre Clémentines	
DIM	Céleri rémoulade Aiguillettes de poulet sauce moutarde Pommes de terre persillées Beignet aux pommes DCG	Potage de légumes Quiche lorraine Salade verte vinaigrette Fruit de saison	

SEMAINE BLEUE

	DÉJEUNER	DÎNER	
LUN	Filet de poisson sauce oseille Risettis aux légumes Edam BIO Fruit de saison	Potage de légumes Lasagnes ricotta épinards Flan vanille caramel	
MAR	Pâté de campagne et cornichon Escalope viennoise Haricots beurre et riz Crème dessert au café	Potage de légumes Omelette BIO sauce tomate Pommes de terre persillées Fruit de saison	
MER	Rôti de porc au jus viande Carottes rondelles Semoule au lait Pomme bicolore	Potage de légumes Poisson meunière Epinards et blé Cocktail de fruits	
JEU	Taboulé à l'oriental Haché de volaille sauce échalote Gratin de chou-fleur Banane	Potage de légumes Pâtes carbonara Yaourt aromatisé	
VEN	Saucisson à l'ail et cornichon Pavé de saumon sauce beurre blanc Riz créole et julienne de légumes Purée de pommes poires sans sucres ajoutés	Potage de légumes Tortillas de pommes de terre et oignons Haricots verts BIO Mousse au chocolat	
SAM	Betteraves vinaigrette Boudin noir aux pommes Purée de pomme de terre Yaourt nature et sucre	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte vinaigrette Fruit de saison	
DIM	Salade coleslaw Aiguillettes de poulet sauce au curry Pommes de terre persillées Paris Brest DCG	Potage de légumes Tarte aux fromages Haricots plats Ananas	

SEMAINE MARRON

	DÉJEUNER	DÎNER	
LUN	Saucisse de Toulouse Lentilles et carottes Fromage fondu BIO Purée de pommes et coings sans sucres ajoutés	Potage de légumes Raviolis à la bolognaise Yaourt aromatisé	
MAR	Chou rouge aux pommes Filet de poisson sauce beurre blanc Semoule Crème pâtissière au fromage blanc à la vanille	Potage de légumes Feuilleté chèvre épinards Salade verte vinaigrette Cocktail de fruits	
MER	Macédoine de légumes mayonnaise Rôti de dindonneau au jus de viande Pommes de terre persillées Purée de pommes sans sucres ajoutés	Potage de légumes Riz au butternut, oignon, cheddar et crème au fromage italien Salade verte vinaigrette Crème dessert au café	
JEU	Filet de limande sauce oseille Boulgour aux petits légumes Edam BIO Poire	Potage de légumes Lasagnes volaille et bœuf Clémentines	
VEN	Carottes râpées vinaigrette Haché de volaille sauce aux champignons Purée de pommes de terre Purée de fruits sans sucres ajoutés	Potage de légumes Gratin de pâtes poireaux gorgonzola AOP Yaourt nature et sucre	
SAM	Fromage de tête vinaigrette Boulettes de dinde aux épices sauce tomate Riz et brocolis Fromage blanc et sucre	Potage de légumes Feuilleté aux 4 fromages Carottes Banane	
DIM	Betteraves rouges à la vinaigrette Haut de cuisse de poulet sauce poivre Pommes de terre persillées Eclair au chocolat DCG	Potage de légumes Clafoutis au saumon et brocolis Salade verte vinaigrette Fruit de saison	

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.