



# VOS MENUS

## PRINTEMPS-ETE 2025

*Tous les plats sont **préparés sur site par nos chefs** avec un maximum de **produits locaux et de saison.***

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



# Composition de votre journée alimentaire

Chaque jour, il vous sera servi...

## Un petit-déjeuner

Boisson chaude au choix (café, thé, chocolat)

Pain, pain de mie ou biscotte

Croissant (les dim. et jours fériés)

Beurre et confiture

## Un déjeuner

Composition présentée dans ce document

## Un dîner

Composition présentée dans ce document

## Menu entrant

Le jour de votre entrée à la Polyclinique, il vous sera servi :

Potage ou betteraves

Escalope de dinde et purée

Yaourt et compote de fruits

## Formules accompagnants

Site Chénieux : À réserver à la boutique (niveau 0) avant 14h

Site Emalleurs-Colombier : À régler en prépaiement à l'accueil principal

**Forfait lit & petit déjeuner accompagnant - 25,00 € TTC**

**Dîner en chambre - 9,00 € TTC** Site Chénieux uniquement

- Entrée
- Plat garni
- Fromage
- Dessert

**Petit déjeuner en chambre - 4,00 € TTC** Site Chénieux uniquement

- Boisson chaude
- Pain
- Beurre
- Confiture

## Carte de remplacement :

Quelle que soit la semaine, vous pouvez modifier l'un des composants de votre menu :

### Entrées :

- Potage
- Crudités
- Salade verte
- Charcuterie
- Œuf mayonnaise

### Plats :

- Escalope de volaille
- Poisson poché
- Jambon blanc
- Steak haché de veau
- Omelette
- Feuilleté au fromage

### Légumes :

- Haricots verts
- Carottes
- Salade verte

### Féculents :

- Pâtes
- Riz
- Purée de pommes de terre

### Laitages :

- Camembert
- Fromage à tartiner
- Petits Suisses
- Fromage blanc
- Yaourt nature
- Yaourt aromatisé

### Desserts :

- Fruit
- Cocktail de fruits
- Pruneaux au sirop
- Compote de fruits
- Flan vanille nappage caramel
- Yaourt aromatisé

## Horaires des repas :

**Petit déjeuner :** à partir de 7h30

**Déjeuner :** à partir de 12h00

**Diner :** à partir de 18h15

*Les menus peuvent être adaptés en fonction de vos prescriptions médicales, régime, goûts et durée d'hospitalisation.*

*Pour toutes questions ou demandes, appelez votre hôtesse repas au **poste 4005 ou 4508 site Chénieux** ou **4275 site Emailleurs-Colombier** (du lun. au ven. De 8h à 16h).*

# Calendrier des semaines

## Printemps-été 2025

Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre
1 Sa	1 Ma	1 Je Fête du Travail	1 Di	1 Ma	1 Ve	1 Lu <sup>36</sup>	1 Me
2 Di	2 Me	2 Ve	2 Lu <sup>23</sup>	2 Me	2 Sa	2 Ma	2 Je
3 Lu <sup>10</sup>	3 Je	3 Sa	3 Ma	3 Je	3 Di	3 Me	3 Ve
4 Ma	4 Ve	4 Di	4 Me	4 Ve	4 Lu <sup>32</sup>	4 Je	4 Sa
5 Me	5 Sa	5 Lu <sup>19</sup>	5 Je	5 Sa	5 Ma	5 Ve	5 Di
6 Je	6 Di	6 Ma	6 Ve	6 Di	6 Me	6 Sa	6 Lu <sup>41</sup>
7 Ve	7 Lu <sup>15</sup>	7 Me	7 Sa	7 Lu <sup>28</sup>	7 Je	7 Di	7 Ma
8 Sa	8 Ma	8 Je Fête de la Victoire	8 Di Pentecôte	8 Ma	8 Ve	8 Lu <sup>37</sup>	8 Me
9 Di	9 Me	9 Ve	9 Lu Lundi de Pentecôte	9 Me	9 Sa	9 Ma	9 Je
10 Lu <sup>11</sup>	10 Je	10 Sa	10 Ma <sup>24</sup>	10 Je	10 Di	10 Me	10 Ve
11 Ma	11 Ve	11 Di	11 Me	11 Ve	11 Lu <sup>33</sup>	11 Je	11 Sa
12 Me	12 Sa	12 Lu <sup>20</sup>	12 Je	12 Sa	12 Ma	12 Ve	12 Di
13 Je	13 Di	13 Ma	13 Ve	13 Di	13 Me	13 Sa	13 Lu <sup>42</sup>
14 Ve	14 Lu <sup>16</sup>	14 Me	14 Sa	14 Lu Fête nationale <sup>29</sup>	14 Je	14 Di	14 Ma
15 Sa	15 Ma	15 Je	15 Di	15 Ma	15 Ve Assomption	15 Lu <sup>38</sup>	15 Me
16 Di	16 Me	16 Ve	16 Lu <sup>25</sup>	16 Me	16 Sa	16 Ma	16 Je
17 Lu <sup>12</sup>	17 Je	17 Sa	17 Ma	17 Je	17 Di	17 Me	17 Ve
18 Ma	18 Ve	18 Di	18 Me	18 Ve	18 Lu <sup>34</sup>	18 Je	18 Sa
19 Me	19 Sa	19 Lu <sup>21</sup>	19 Je	19 Sa	19 Ma	19 Ve	19 Di
20 Je	20 Di Dimanche de Pâques	20 Ma	20 Ve	20 Di	20 Me	20 Sa	20 Lu <sup>43</sup>
21 Ve	21 Lu Lundi de Pâques <sup>17</sup>	21 Me	21 Sa	21 Lu <sup>30</sup>	21 Je	21 Di	21 Ma
22 Sa	22 Ma	22 Je	22 Di	22 Ma	22 Ve	22 Lu <sup>39</sup>	22 Me
23 Di	23 Me	23 Ve	23 Lu <sup>26</sup>	23 Me	23 Sa	23 Ma	23 Je
24 Lu <sup>13</sup>	24 Je	24 Sa	24 Ma	24 Je	24 Di	24 Me	24 Ve
25 Ma	25 Ve	25 Di	25 Me	25 Ve	25 Lu <sup>35</sup>	25 Je	25 Sa
26 Me	26 Sa	26 Lu <sup>22</sup>	26 Je	26 Sa	26 Ma	26 Ve	26 Di Passage à l'heure d'hiver <sup>44</sup>
27 Je	27 Di	27 Ma	27 Ve	27 Di	27 Me	27 Sa	27 Lu <sup>44</sup>
28 Ve	28 Lu <sup>18</sup>	28 Me	28 Sa	28 Lu <sup>31</sup>	28 Je	28 Di	28 Ma
29 Sa	29 Ma	29 Je Ascension	29 Di	29 Ma	29 Ve	29 Lu <sup>40</sup>	29 Me
30 Di Passage à l'heure d'été <sup>14</sup>	30 Me	30 Ve	30 Lu <sup>27</sup>	30 Me	30 Sa	30 Ma	30 Je
31 Lu <sup>14</sup>		31 Sa		31 Je	31 Di		31 Ve

Semaine 1

Semaine 2

Semaine 3

# Les menus du jour

## Semaine I

	Midi	Soir
Lundi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Duo de tomate et maïs à la vinaigrette</li><li>• Rôti de porc VF sauce échalote</li><li>• Purée</li><li>• Haricots verts</li><li>• Edam BIO</li><li>• Mousse au chocolat noir</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Tarte à la tomate chèvre et basilic</li><li>• Salade</li><li>• Fruit frais</li></ul>
Mardi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cervelas à l'échalote</li><li>• Poisson blanc meunière et citron</li><li>• Penne BIO à la sauce tomate</li><li>• Brunoise de légumes</li><li>• Fromage fondu</li><li>• Crème dessert vanille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Gratin d'aubergine au quinoa &amp; aux fromages (fromage italien, emmental)</li><li>• Fruit frais</li></ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Radis rouge au beurre</li><li>• Parmentier aux pois cassés, lentilles et bœuf</li><li>• Petit moulé nature</li><li>• Purée de pommes BIO</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Tortilla aux pommes de terre &amp; oignons</li><li>• Carottes rondelles persillées</li><li>• Riz au lait</li></ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de haricots verts au thon et citron vert</li><li>• Nuggets volaille sauce barbecue</li><li>• Boulgour à la sauce tomate</li><li>• Courgettes</li><li>• Croc lait BIO</li><li>• Ananas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Croque-monsieur</li><li>• Salade</li><li>• Fromage blanc à la compote pomme banane</li></ul>
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Betteraves à la vinaigrette persillée</li><li>• Paella à l'andalouse</li><li>• Yaourt nature</li><li>• Fruit frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Jambon fumé au jus</li><li>• Haricots blancs</li><li>• Entremet vanille</li></ul>
Samedi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batavia vinaigrette aux croûtons</li><li>• Cordon bleu à la dinde et quartier de citron</li><li>• Purée de carottes</li><li>• Emmental</li><li>• Purée de pommes et pêche</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Blé au fromage italien façon risotto et petits légumes provençaux</li><li>• Fruit frais</li></ul>
Dimanche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pâté de campagne et cornichon</li><li>• Paupiette au saumon sauce à l'oseille</li><li>• Polenta crémeuse</li><li>• Julienne de légumes</li><li>• Camembert</li><li>• Tarte aux pommes et à la rhubarbe</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Tarte aux trois fromages (fromage blanc, mozzarella et emmental)</li><li>• Salade</li><li>• Purée poires bio</li></ul>



# Les menus du jour

## Semaine 2

	Midi	Soir
Lundi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de pâtes torsadées Bio au surimi</li><li>• Cuisse de poulet VF rôtie sauce échalote</li><li>• Pomme vapeur</li><li>• Tomates rôties</li><li>• Edam BIO</li><li>• Purée pomme et fraise</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Jambon blanc</li><li>• Riz aux petits légumes</li><li>• Fromage blanc aux fruits</li></ul>
Mardi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carottes râpées vinaigrette aux échalotes et vinaigrette</li><li>• Merlu blanc sauce safranée</li><li>• Semoule Bio</li><li>• Epinards à la béchamel</li><li>• Fromage fondu</li><li>• Fruit frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Tarte méditerranéenne (tomate, aubergine, courgette, oignon, poivron)</li><li>• Salade</li><li>• Crème dessert café</li></ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Haricots verts parfumés au vinaigre balsamique</li><li>• Galette de lentilles vertes BIO aux carottes et oignons</li><li>• Boulgour créole</li><li>• Ratatouille</li><li>• Petit moulé nature</li><li>• Fruit frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Pennes Bio à la sauce bolognaise</li><li>• Yaourt aromatisé</li></ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Betteraves aux pommes</li><li>• Tomate farcie</li><li>• Riz créole</li><li>• Carottes persillées</li><li>• Croc lait BIO</li><li>• Fruit frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Parmentier au colin d'Alaska, lentilles corail et patates douces</li><li>• Crème mascarpone poires et chocolat</li></ul>
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tomate à la vinaigrette</li><li>• Rôti de dindonneau VF au jus de viande</li><li>• Coquillettes Bio</li><li>• Julienne de légumes</li><li>• Yaourt nature</li><li>• Tarte aux pommes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Omelette nature</li><li>• Ratatouille</li><li>• Salade de fruits</li></ul>
Samedi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade piémontaise</li><li>• Colin d'Alaska pané et citron</li><li>• Blé à la sauce tomate</li><li>• Brocolis</li><li>• Emmental</li><li>• Fruit frais</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Gratin jambon coquillettes Bio</li><li>• Fromage blanc à la compote de pommes et framboises</li></ul>
Dimanche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Radis rouges au beurre</li><li>• Chili con carne au bœuf</li><li>• Riz créole</li><li>• Courgettes</li><li>• Camembert</li><li>• Flan nature DCG</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Tarte à la tomate, chèvre et basilic</li><li>• Salade</li><li>• Yaourt aromatisé</li></ul>

# Les menus du jour

## Semaine 3

	Midi	Soir
Lundi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Tarte à la tomate, chèvre et basilic</li><li>• Salade</li><li>• Yaourt aromatisé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Hachis Parmentier au bœuf</li><li>• Courgettes persillées</li><li>• Crème dessert au caramel</li></ul>
Mardi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carottes râpées vinaigrette aux 2 moutardes</li><li>• Aiguillettes de poulet marinées huile d'olive &amp; citron sauce tomate</li><li>• Blé aux oignons</li><li>• Julienne de légumes</li><li>• Fromage fondu</li><li>• Purée pommes et abricots HVE</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Quiche lorraine</li><li>• Salade</li><li>• Fruit frais</li></ul>
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tomates à la ciboulette</li><li>• Colin d'Alaska pané et citron</li><li>• Riz créole</li><li>• Brunoise de légumes</li><li>• Petit moulé nature</li><li>• Crème dessert vanille</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Céréales et lentilles à la provençale aux dés de brebis</li><li>• Yaourt aromatisé</li></ul>
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade de haricots blancs aux oignons et persil</li><li>• Boulettes de dinde aux épices douces et sauce tomate</li><li>• Fusilli Bio</li><li>• Courgette</li><li>• Croc lait BIO</li><li>• Ananas</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Omelette à l'emmental</li><li>• Duo de carottes persillées</li><li>• Semoule au lait</li></ul>
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salade batavia aux dés de tomate et ciboulette</li><li>• Filet de merlu blanc, jus de poisson crémé à la citronnelle</li><li>• Purée aux pois cassés</li><li>• Haricots beurre persillade</li><li>• Yaourt nature</li><li>• Purée de pommes et pêche</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Gratin de Penne Bio aux légumes et ciboulette</li><li>• Fruit frais</li></ul>
Samedi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Betteraves à la ciboulette</li><li>• Saucisse Toulouse</li><li>• Purée de pommes de terre</li><li>• Carottes persillées</li><li>• Emmental</li><li>• Purée pomme bio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Clafoutis au saumon et brocolis</li><li>• Salade</li><li>• Fromage blanc aux griottes</li></ul>
Dimanche	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pâté de campagne et cornichon</li><li>• Sauté de poulet sauce thym citron</li><li>• Polenta crémeuse</li><li>• Brunoise de légumes</li><li>• Camembert</li><li>• Eclair au chocolat DCG</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Potage de légumes</li><li>• Feuilleté gourmand aux quatre fromages</li><li>• Epinards au jus</li><li>• Entremet vanille</li></ul>



Polyclinique  
de  
Limoges

Site Chénieux : 18 rue du Général Catroux - 87039 Limoges Cedex I  
05 55 45 40 40

Site Emailliers – Colombier : 1 rue Victor Schoelcher – 87038 Limoges Cedex I  
05 55 43 38 69

[polyclinique-limoges.com](http://polyclinique-limoges.com)

Polyclinique de Limoges - mars 2025- N° SIREN : 453 102 717 –  
IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique