



VOS MENUS

AUTOMNE 2025

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



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 Emailliers-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 question ou demande, 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

Automne 2025

Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier
1 Lu 36	1 Me	1 Sa Toussaint	1 Lu 49	1 Je Jour de l'an 1
2 Ma	2 Je	2 Di	2 Ma	2 Ve
3 Me	3 Ve	3 Lu 45	3 Me	3 Sa
4 Je	4 Sa	4 Ma	4 Je	4 Di
5 Ve	5 Di	5 Me	5 Ve	5 Lu 2
6 Sa	6 Lu 41	6 Je	6 Sa	6 Ma Épiphanie
7 Di	7 Ma	7 Ve	7 Di	7 Me
8 Lu 37	8 Me	8 Sa	8 Lu	8 Je
9 Ma	9 Je	9 Di	9 Ma	9 Ve
10 Me	10 Ve	10 Lu 46	10 Me	10 Sa
11 Je	11 Sa	11 Ma Armistice	11 Je	11 Di
12 Ve	12 Di	12 Me	12 Ve	12 Lu 3
13 Sa	13 Lu 42	13 Je	13 Sa	13 Ma
14 Di	14 Ma	14 Ve	14 Di	14 Me
15 Lu 38	15 Me	15 Sa	15 Lu 51	15 Je
16 Ma	16 Je	16 Di	16 Ma	16 Ve
17 Me	17 Ve	17 Lu 47	17 Me	17 Sa
18 Je	18 Sa	18 Ma	18 Je	18 Di
19 Ve	19 Di	19 Me	19 Ve	19 Lu 4
20 Sa	20 Lu 43	20 Je	20 Sa	20 Ma
21 Di	21 Ma	21 Ve	21 Di	21 Me
22 Lu 39	22 Me	22 Sa	22 Lu 52	22 Je
23 Ma	23 Je	23 Di	23 Ma	23 Ve
24 Me	24 Ve	24 Lu 48	24 Me Réveillon de Noël	24 Sa
25 Je	25 Sa	25 Ma	25 Je Noël	25 Di
26 Ve	26 Di Passage à l'heure d'hiver	26 Me	26 Ve	26 Lu 5
27 Sa	27 Lu 44	27 Je	27 Sa	27 Ma
28 Di	28 Ma	28 Ve	28 Di	28 Me
29 Lu 40	29 Me	29 Sa	29 Lu 1	29 Je
30 Ma	30 Je	30 Di	30 Ma	30 Ve
	31 Ve		31 Me Saint-Sylvestre	31 Sa

Semaine 1

Semaine 2

Semaine 3

Les menus du jour

Semaine I

	Midi	Soir
Lundi	- Carottes râpées à la vinaigrette - Rôti de porc, sauce charcutière - Fusilli  - Haricots verts  - Edam  - Fromage blanc aux fruits exotiques	- Potage de légumes  - Tarte aux poireaux - Salade verte à la vinaigrette - Fruit frais
Mardi	- Chou blanc vinaigrette - Cassolette de moules au curry, crème et vin blanc  - Riz créole - Carottes rondelles  - Fromage fondu - Compote de poires, crème pâtissière et amande	- Potage de légumes  - Gratin d'endives et pommes de terre au jambon - Crème dessert caramel
Mercredi	- Semoule épicée au butternut et fromage de brebis - Rôti de dindonneau sauce crème échalote - Purée de pommes de terre - Brunoise de légumes - Petit moulé nature - Fruit frais	- Potage de légumes  - Lasagne au bœuf et volaille - Yaourt aromatisé
Jeudi	- Betteraves vinaigrette  - Cassoulet - Croc lait BIO  - Fruit frais	- Potage de légumes  - Galette de sarrasin au poulet, champignon et crème - Salade verte à la vinaigrette - Purée de poires Bio 
Vendredi	- Endives aux croûtons et à l'huile de noix - Filet de colin d'Alaska MSC sauce beurre blanc  - Boulgour créole - Poireaux à la béchamel - Yaourt nature - Purée de pommes et bananes	- Potage de légumes  - Gnocchis de pommes de terre, sauce ricotta épinards - Ananas
Samedi	- Pâté de campagne et cornichon - Boulettes de dinde aux épices douces - Pomme de terre vapeur - Julienne de légumes - Tartare - Fruit frais	- Potage de légumes  - Feuilleté à la volaille forestière - Carottes persillées - Mousse au chocolat noir
Dimanche	- Salade verte mimosa croutons et des de jambon - Cuisse de poulet sauce moutarde à l'ancienne - Frites  - Haricots verts persillés - Camembert - Gâteau aux haricots blancs et pommes à la cannelle	- Potage de légumes  - Quiche lorraine - Salade verte à la vinaigrette - Purée de pommes Bio 

Les menus du jour

Semaine 2

	Midi	Soir
Lundi	• Coleslaw aux raisins secs (carotte, chou blanc, mayonnaise et tabasco) • Hachis parmentier au bœuf • Epinards au jus • Edam BIO  • Fruit frais	• Potage de légumes  • Colin d'Alaska MSC sauce crustacé  • Riz créole • Fromage blanc, compote de pommes et spéculoos
Mardi	• Betteraves, vinaigrette balsamique • Escalope de dinde panée à la viennoise • Polenta crémeuse • Haricots verts • Fromage fondu • Fruit frais	• Potage de légumes  • Crêpe aux champignons • Carottes rondelles • Crème dessert vanille
Mercredi	• Macédoine de légumes vinaigrette • Rôti de porc au jus • Coquillettes semi-complète  • Chou-fleur persillé • Petit moulé nature • Fruit frais	• Potage de légumes  • Tarte aux oignons et jambon de dinde • Salade verte à la vinaigrette • Mousse au chocolat noir
Jeudi	• Batavia vinaigrette aux deux moutardes • Curry de poulet et lentille corail aux épices • Riz créole • Julienne de légumes • Croc lait BIO  • Compote de pommes et ananas	• Potage de légumes  • Tagliatelles Bio à la carbonara  • Fruit frais
Vendredi	• Lentilles vertes et quinoa parfumée à l'orange • Filet de colin meunière • Pommes de terre vapeur • Carottes rondelles  • Yaourt nature • Fruit frais	• Potage de légumes  • Tortilla aux oignons • Petits pois • Yaourt aromatisé
Samedi	• Haricots verts parfumés à l'huile de noix • Fusilli Bio aux champignons, butternut crème de noisette et parmesan • Coquillettes • Tartare • Purée de pommes et coings	• Potage de légumes  • Pomme de terre farcie à la dinde • Brocolis persillés • Fruit frais
Dimanche	• Pâté de campagne et cornichon • Couscous aux boulettes de bœuf et merguez • Semoule • Légumes couscous • Camembert • Tarte aux pommes	• Potage de légumes  • Jambon blanc • Coquillettes  • Ananas

Les menus du jour

Semaine 3

	Midi	Soir
Lundi	- Carottes râpées à la vinaigrette - Saucisse de Toulouse - Purée de pommes de terre - Brocolis persillés  - Edam BIO  - Purée de pomme BIO 	- Potage de légumes  - Œufs durs à la béchamel - Riz et fondue d'épinards - Fruit frais
Mardi	- Chou rouge aux pommes - Cassolette au colin d'Alaska MSC et moules BIO sauce beurre blanc   - Semoule - Haricots verts  - Fromage fondu - Fruit frais	- Potage de légumes  - Raviolis gratinés - Compote de pommes et ananas
Mercredi	- Cervelas échalotte - Aiguillettes de poulet au jus - Pommes de terre vapeur - Carottes rondelles  - Petit moulé nature - Fromage blanc à la compote pommes poires	- Potage de légumes  - Croque-monsieur - Salade verte à la vinaigrette - Fruit frais
Jeudi	- Salade de pâtes penne aux dés de carotte et au curry - Echine de porc 1/2 sel - Purée de pois cassés - Croc lait BIO  - Fruit frais	- Potage de légumes - Nuggets de poulet et sauce barbecue - Riz aux petits légumes - Yaourt aromatisé
Vendredi	- Carottes râpées aux raisins secs et à la coriandre - Colin d'Alaska MSC sauce oseille  - Boulgour - Brunoise de légumes - Yaourt nature - Purée pommes et coings	- Potage de légumes  - Gratin de Fusilli Bio poireaux gorgonzola AOP et noisettes  - Fruit frais
Samedi	- Betteraves vinaigrette à l'orange - Fricassée de porc aux deux moutardes - Purée de pomme de terre - Chou-fleur persillée - Tartare - Mousse au chocolat noir	- Potage de légumes  - Feuilleté volaille forestière - Coquillettes Bio / Fondue de poireaux  - Purée de pommes Bio 
Dimanche	- Fromage de tête et cornichon - Rôti de dindonneau sauce champignons - Frites  - Haricots verts  - Camembert - Gaufre de Bruxelles à la mousse de marron	- Potage de légumes  - Gratin de butternut et pommes de terre au dès de jambon - Fruit frais



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

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

polyclinique-limoges.com

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