



VOS MENUS

PRINTEMPS-ETE 2026

*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 2026

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

Semaine 1

Semaine 2

Semaine 3

Les menus du jour

Semaine I

	Midi	Soir
Lundi	<ul style="list-style-type: none">• Salade iceberg aux dés de tomate et olives noires• Cuisse de poulet rôtie au jus• Semoule• Brunoise de légumes• Edam BIO• Mousse au chocolat noir	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Feuilleté au chèvre et épinards• Haricots verts à l'ail et au persil• Fruit frais
Mardi	<ul style="list-style-type: none">• Tomate et maïs à la vinaigrette• Pennes façon bolognaise• Pennes Bio• Petit moulé nature• Crème dessert caramel	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Tarte au poulet et champignons• Salade mélangée vinaigrette• Fruit frais
Mercredi	<ul style="list-style-type: none">• Betteraves à la vinaigrette persillée• Roti de porc au jus• Lentilles vertes• Carottes rondelles• Yaourt nature• Abricots & crumble aux amandes	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Croque-monsieur• Courgettes persillées• Purée de pommes Bio
Jeudi	<ul style="list-style-type: none">• Cervelas à l'échalote• Parmentier de poisson aux pois cassés• Croc lait Bio• Ananas	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Blé au fromage italien façon risotto et petits légumes provençaux• Dessert lacté saveur vanille
Vendredi	<ul style="list-style-type: none">• Carottes râpées à la ciboulette• Poisson blanc meunière et citron• Riz créole• Ratatouille• Yaourt nature• Fruits frais	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Jambon fumé• Haricots blancs à la tomate• Purée de pommes et abricots
Samedi	<ul style="list-style-type: none">• Pâté de campagne et cornichon• Nuggets de poulet• Boulgour à la sauce tomate• Courgettes• Emmental• Crème saveur praliné	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Moussaka• Fruit frais
Dimanche	<ul style="list-style-type: none">• Concombre à la vinaigrette• Fricassée de porc aux deux moutardes• Polenta crémeuse• Julienne de légumes• Camembert• Gâteau aux haricots blancs et framboise	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Tortilla aux pommes de terre & oignons• Ratatouille• Compote de pommes et pêche allégée en sucre

Les menus du jour

Semaine 2

	Midi	Soir
Lundi	<ul style="list-style-type: none">• Haricots verts parfumés au vinaigre balsamique• Saucisse de Toulouse• Purée de pomme de terre• Edam BIO• Fruit frais	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Riz à l'espagnole (<i>petits pois, chorizo, courgettes, fromage italien</i>)• Fruit frais
Mardi	<ul style="list-style-type: none">• Carottes râpées vinaigrette aux échalotes• Filet de colin d'Alaska sauce safranée• Pâtes Bio• Fondue d'épinard• Petit moulé nature• Fromage blanc aux myrtilles	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Pommes de terre, julienne de légumes et jambon sauce mornay• Dessert lacté saveur vanille nappé au caramel
Mercredi	<ul style="list-style-type: none">• Salade batavia aux dés de tomate et ciboulette• Jambonneau• Lentilles vertes mijotées• Carottes• Yaourt nature• Crème pâtissière aux abricots	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Tarte méditerranéenne (<i>tomate, aubergine, courgette, oignon, poivron</i>)• Haricots beurre• Dessert lacté saveur chocolat
Jeudi	<ul style="list-style-type: none">• Salade de pois chiches vinaigrette• Tomate farcie• Riz créole• Croc lait Bio• Fruit frais	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Bouchée à la volaille et champignons• Julienne de légumes• Yaourt aromatisé
Vendredi	<ul style="list-style-type: none">• Betteraves aux pommes• Colin d'Alaska pané et citron• Blé à la sauce tomate• Brocolis• Yaourt nature• Purée de pommes Bio	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Bolognaise aux lentilles• Penne BIO• Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Samedi	<ul style="list-style-type: none">• Tomates à la vinaigrette• Gnocchis à la pomme de terre, petits pois, chèvre et crème• Emmental• Ananas	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Clafoutis au saumon et brocolis• Salade vinaigrette• Fromage blanc à la mangue
Dimanche	<ul style="list-style-type: none">• Cervelas à l'échalote• Rôti de dindonneau au jus de viande• Riz créole• Brunoise de légumes• Camembert• Tarte pomme rhubarbe	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Omelette sauce tomate• Semoule• Yaourt aromatisé

Les menus du jour

Semaine 3

	Midi	Soir
Lundi	<ul style="list-style-type: none">• Salade de betterave au maïs• Sauté de poulet au curry• Macaronis Bio• Julienne de légumes• Edam BIO• Purée pommes et abricots	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Quiche lorraine• Duo de courgettes persillées• Fruit frais
Mardi	<ul style="list-style-type: none">• Carottes râpées vinaigrette aux 2 moutardes• Gratin au colin d'Alaska et fruits de mer, sauce crustacée• Riz créole• Haricots verts• Petit moulé nature• Crème saveur vanille	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Tarte à la tomate, chèvre et basilic• Salade mélangée vinaigrette• Fruit frais
Mercredi	<ul style="list-style-type: none">• Concombre vinaigrette• Boudin noir aux oignons• Purée de pommes de terre• Pommes fruits sautées• Yaourt nature• Fruit frais	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Omelette nature• Carottes rondelles au persil• Yaourt aromatisé
Jeudi	<ul style="list-style-type: none">• Salade de haricots blancs aux oignons et persil• Aiguillette de poulet sauce crème échalote• Blé créole• Courgettes persillées• Croc lait Bio• Compote de pommes et pêche allégée en sucre HVE	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Gratin de Penne aux légumes et ciboulette (<i>brunoise, béchamel, emmental</i>)• Mousse au chocolat au lait
Vendredi	<ul style="list-style-type: none">• Tomates à la ciboulette• Filet de colin d'Alaska, jus de poisson crémé à la citronnelle• Semoule• Brunoise de légumes• Yaourt nature• Fruits frais	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Duo de céréales et lentilles à la provençale aux dés de brebis (<i>ratatouille, oignons</i>)• Crème saveur café
Samedi	<ul style="list-style-type: none">• Haricots verts parfumés au vinaigre balsamique• Côte de porc sauce piquante• Purée de pois cassé• Emmental• Purée de poire BIO	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Feuilleté gourmand aux quatre fromages• Salade mélangée vinaigrette• Fruit frais
Dimanche	<ul style="list-style-type: none">• Pâté de campagne et cornichon• Paupiette au saumon sauce à l'oseille• Polenta crémeuse• Carottes persillées• Camembert• Eclair au chocolat	<ul style="list-style-type: none">• Potage de légumes• Parmentier au bœuf et brocolis• Salade mélangée vinaigrette• Yaourt aromatisé



Polyclinique
de
Limoges

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

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

polyclinique-limoges.com

Polyclinique de Limoges - mai 2026- N° SIREN : 453 102 717 –
IPNS - Ne pas jeter sur la voie publique