



Prestations

Durant votre séjour, si les menus journaliers ne vous conviennent pas,
une carte plaisir est là pour vous satisfaire (voir au verso)

Menus de la semaine sans supplément

Menu - Semaine 1

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Midi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Betteraves en vinaigrette Sauté de porc aux épices du sol Semoule Brunoise de légumes Fruit frais	Carottes râpées à l'ail en vinaigrette Rôti de dinde aux pruneaux Petits pois et carottes Fromage blanc fruité	Oeuf dur à la mayonnaise Sauté de boeuf aux olives vertes Duo de courgettes Riz au four Yaourt nature	Haricots verts à l'échalote Saucisse de Toulouse Lentilles braissées Carottes au jus Liégeois vanille	Céleri rémoulade Filet de colin meunière Riz au four Epinards à la crème Fruit frais	Concombre à la crème Paupiette de veau au jus Brocolis Gratin Dauphinois Flan vanille caramel	Coleslaw Aiguillettes de poulet sauce normande Pommes de terre Jardinière de légumes Tarte aux pommes
Soir						
Potage de légumes Tomate farcie Riz au four Yaourt aux fruits	Potage de légumes Pavé de poisson Coquillettes Piperade Fruit frais	Potage de légumes Poulet rôti au jus Salsifis persillés Pommes de terre boulangères Mousse au citron	Potage de légumes Lasagnes bolognaises Poêlée campagnarde Compote de pomme	Potage de légumes Jambon Macédoine Mousse au chocolat au lait	Potage de légumes Boulettes de boeuf au paprika Semoule Courgettes à la méridionale Yaourt aromatisé	Potage de légumes Tarte saumon ciboulette Salade de saison Fruit frais

Menu - Semaine 2

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Midi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Salade de tomates et maïs Sauté de boeuf Purée de pommes de terre Carottes à la crème Fruit frais	Taboulé oriental Cervelas obernois sauce aux deux moutardes Haricots verts aux oignons Riz Yaourt aromatisé	Betteraves à l'échalote Couscous poulet merquez Semoule Légumes couscous Liégeois café	Oeuf dur à la mayonnaise Sauté de porc à la provençale Gratin de choufleur et pommes de terre Flan vanille	Macédoine de légumes rémoulade Escalope de poulet aux herbes Purée de pommes de terre Poêlée brocolis et champignons Fruit frais	Salade verte à la mimolette Rôti de porc sauce charcutière Pommes de terre persillées Haricots blancs à la tomate Crème dessert caramel	Pâté de campagne et ses condiments Sauté de dinde à l'estragon Gratin dauphinois petits pois et carottes Eclair vanille
Soir						
Potage de légumes Torsades à la carbonara Mousse au café	Potage de légumes Cordon bleu Pommes de terre persillées Ratatouille Fruit frais	Potage de légumes Filet de colin sauce citron blé Epinards à la crème Yaourt aux fruits	Potage de légumes Quiche lorraine Salade de saison Compote pomme ananas	Potage de légumes Filet de colin pané au citron Riz au four Courgettes persillées Liégeois au chocolat	Potage de légumes Salade de pâtes au poulet Yaourt aromatisé	Potage de légumes Omelette nature Brocolis aux deux poivrons Purée de pommes de terre Fruit frais

Carte de remplacement

Entrée	Salade, tomates, œufs durs
Plat	Poulet, jambon, filet de poisson, omelette, steak haché
Féculent / Légume	Pâtes, pomme vapeur, purée de pomme de terre, purée de légumes, haricots verts, tomate provençale
Fromage et dessert	Flans, yaourts, fromages blancs, compotes, fruits

IMPORTANT

Il se peut que votre état nécessite un régime particulier : pauvre en sel, diabétique, pauvre en graisses, sans résidu... Les plats qui figurent sur ces menus seront alors probablement modifiés.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel soignant.



Clinique des 2 Caps
Coquelles

Petit-déjeuner

au choix **6€**

Petit-déjeuner continental

- 1 boisson chaude au choix (café ou thé ou chocolat)
- Sucre, édulcorant
- 1 jus d'orange Pampryl
- 1 croissant pur beurre
- 1 petit pain long
- Beurre
- Confiture et miel
- 1 yaourt nature Danone

Petit-déjeuner énergie

- 1 boisson chaude au choix (café ou thé ou chocolat) et lait
- Sucre, édulcorant
- 1 jus d'orange Pampryl
- 2 petits pains longs
- Beurre
- 1 tranche de jambon blanc
- 1 emmental individuel
- 1 fromage fouetté

HORS RÉGIMES, HORS PROTOCOLES MÉDICAUX

A partir du 10 mars 2025

Entrées

(au choix)

- Verrine d'avocat et sa vinaigrette sésame
- Tartare de saumon et citron
- Salade composée noix et pommes vinaigrette agrume
- Assiette de jambon cru et condiments

Plats complets

(au choix)

- Filet de saumon sauce aneth et citron, risotto crémeux de pâtes langue d'oiseau
- Risotto aux trompettes, confit de butternut à la mangue et aux abricots
- Crevettes crème basilic, duo de riz et artichaut à la tomate
- Sauté de veau sauce muscade, boulgour quinoa poireaux et poêlée de champignons
- Volaille en croûte d'herbes, tomates et pomme de terre au tamarin

Fromages & laitages

(au choix)

- Roquefort ou Camembert ou Gouda
- Yaourt nature bio « Les 2 Vaches »

Desserts

(au choix)

- Paris Brest
- Pavé chocolat et crème anglaise
- Dessert gourmand Nova chocolat ou fraise
- Ananas frais

HORS RÉGIMES, HORS PROTOCOLES MÉDICAUX



Menu plaisir

avec boisson (eau)

Déjeuner
ou **dîner**
pour les patients

15€

Déjeuner
ou **dîner**
pour l'accompagnant

20€

Horaires de commande

Selon votre formule ou à la carte, si vous prévoyez d'inviter un proche ou changer votre menu du jour avec cette carte, nous vous remercions de passer commande :

- La veille pour le **petit-déjeuner**, avant 20h
- Le jour même pour le **déjeuner**, avant 10h
- Le jour même pour le **dîner**, avant 15h30

Pour vous servir



ADM137 - Avril 2025