



Carte de menu automne-hiver Gustave Roussy 1 :

Déjeuners et dîners

- Pour chaque repas, le menu du jour vous est automatiquement attribué en fonction de votre régime.
- Vous avez cependant la possibilité de modifier votre repas via la tablette multimédia présente dans votre chambre sur l'application **MyHestia**
- Pour chaque repas, choisissez parmi **3 entrées, 3 plats et garnitures et 3 desserts** selon vos envies. Une carte fixe de remplacement est également disponible. Vous avez la possibilité d'ajouter des suppléments dans la catégorie « **supp** » sur **MyHestia**

Faites votre choix parmi les
prestations proposées !

Menu de la semaine

Semaine du
06/02/2023 au
12/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS



Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de pâtes au pesto
Salade de betteraves ciboulette*
Salami et cornichon

Cuisse de poulet sauce chasseur
Gratin de gnocchi épinards
Parmentier de poisson

Riz pilaf

Salade batavia*

Panacotta mangue
Kiwi
Fromage blanc sauce caramel

Chou rouge râpé aux noix*
Sticks de mozzarella
Carottes râpées*

Feuilleté au fromage
Aiguillettes de volaille au jus
Quiche au saumon

Salade cœur de scarole*
Semoule
Haricots verts persillés

Mousse au citron
Brunoise de fruits exotiques
Coulommiers à la coupe

Tarte aux légumes
Salade de thon et maïs*
Cervelas et cornichon

Emincé de porc sauce moutarde
Filet de lieu noir sauce câpres
Frittata aux fines herbes

Tortis
Brocolis à l'échalote
Ratatouille

Pomme au four
Camembert à la coupe
Poire

Pâté de campagne et cornichon
Blancs de poireaux*
Gyoza au poulet

Omelette à la ciboulette
Saumonette sauce citron

Gratin dauphinois
Julienne de légumes
Polenta crémeuse

Crème pistache et granola
Edam à la coupe
Poire pochée à la vanille

Salade d'haricots verts et dés
d'emmental*
Maquereau à la tomate et toast
Crêpe au fromage

Sauté de bœuf aux olives
Filet de merlu à l'espagnole
Riz à la mexicaine

Fondue de poireaux à la crème
Purée de patate douce

Clafoutis aux pêches
Tomme grise à la coupe
Petits suisses aux fruits

Cake olives et chèvre
Tzatziki de radis
Champignons frais échalote*

Tartiflette
Filet de Hoki sauce Hollandaise
Filet de poulet sauce poivre

Salade verte*
Haricots plats
Pommes de terre röstis

Fromage blanc et miel
Crème vanille
Kiwi

Accras de morue sauce fromage
blanc menthe
Haricots blancs aux épices douces*
Saucisson à l'ail et cornichon

Blanquette de volaille
Escalope végétale pané et mayonnaise
Chipolatas et ketchup

Haricots beurre sautés
Jeunes carottes aux oignons
Quinoa à l'huile d'olive

Tarte au chocolat
Semoule au lait
Clémentines

DÎNER

Velouté de potiron
Salade de pommes de terre*
Œuf mimosa

Filet de merlu
sauce au beurre blanc
Petit salé
Moussaka de bœuf

Jardinière de légumes
Lentilles

Tarte fruits rouges
Gouda à la coupe
Liégeois au chocolat

Velouté de carottes
Salade de mâche*
Sardines à l'huile et beurre

Escalope de volaille sauce curry
Spaghetti bolognaise de lentilles
Filet de truite crème de persil

Gratin de chou-fleur

Fondue de poireaux à la crème

Flan aux abricots
Clémentines
Fromage blanc et gelée de
groseilles

Velouté de poireaux
Macédoine mayonnaise
Salade verte aux noix*

Poisson meunière et citron
Paupiette de veau au jus
Pilons de poulet sauce barbecue

Mousseline de potiron
Riz safrané
Courgettes sautées

Cantal à la coupe
Ile flottante
Roulé à la confiture de framboise

Velouté de légumes verts
Salade de céleri*
Salade de pâtes à la sicilienne*

Jambon braisé au jus
Quiche aux fromages
Feuilleté aux champignons

Petits pois
Salade verte*
Pommes de terre sautées

Smoothie pomme banane
Liégeois vanille
Purée de pomme fraise

Velouté du jardinier
Salade d'endives au bleu*
Beignets de chou-fleur sauce
cocktail

Dos de colin sauce Dieppoise
Rôti de dinde au jus
Gratin de pâtes au jambon

Boullgour
Epinards à la crème

Kaki
Gâteau à l'ananas
Carré roussot à la coupe

Velouté d'épinards
Carottes râpées vinaigrette citronné
Poireaux mimosa*

Omelette aux champignons
Croque Monsieur
Normandin de veau au jus

Pommes de terre au four persillées
Salade batavia*
Coquillettes

Salade de fruits frais au sirop vanillé
Bûchette laits mélangés à la coupe
Yaourt aromatisé

Velouté de légumes
Cœurs de palmier aux olives noires*
Pâté de campagne et cornichon

Quenelles de brochet sauce Nantua
Sauté de veau sauce au paprika doux
Cordon bleu de volaille

Blé aux petits légumes
Navets sautés
Riz pilaf

Poire
Gâteau yaourt
Fourme d'Ambert à la coupe

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

medirest
L'excellence avec du cœur

Menu de la semaine

Semaine du
13/02/2023 au
19/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Fait maison



Servi chaud

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de lentilles à l'échalote*
Crêpe aux champignons
Salade de chou rouge*

Emincé de porc sauce Colombo
Filet de cabillaud à la crème
Aiguillettes de volaille au jus

Gratin de coquillettes
Epinards à la crème
Brocolis

Compote de pomme à la cannelle
Edam à la coupe
Crème pistache et granola

Salade mêlée et œuf poché*
Salade de pommes de terre aux
oignons*
Rosette et cornichon

Cuisse de poulet sauce provençale
Poisson meunière et citron
Spaghetti bolognaise

Julienne de légumes
Pomme de terre röstli

Riz au lait caramel
Liégeois au café
Pêche au sirop

Tarte aux fromages
Poireaux mimosa*
Salade de betterave*

Choucroute
Dos de Lieu noir
sauce crème ciboulette
Boulettes de veau sauce tomate

Boulgour
Ecrasé de potiron

Fromage blanc coulis fruits rouges
Kiwi
Pruneaux au thé

Salade d'endives aux noix*
Macédoine mayonnaise
Taboulé à la menthe

Paëlla au poulet
Maquereau sauce vierge
Rôti de porc au jus

Fondue de poireaux à la crème
Flageolets

Flan pâtissier
Poire
Crème dessert vanille

Champignons frais crème ciboulette
Concombres persillés*
Tarte au légumes

Blanquette de poisson
sauce crème
Steak haché de veau sauce poivre
Cordon bleu de volaille

Blé au curcuma
Epinards à la crème
Poêlée de légumes

Carré Ligeil à la coupe
Clafoutis aux pêches
Crème dessert chocolat

Feuilleté de saucisse de volaille
Salade de chou-fleur*
Cervelas et cornichon

Daube de bœuf
Omelette au fromage
Saumonette sauce câpres

Jeunes carottes sautées
Riz pilaf
Courgettes sautées au thym

Panna cotta aux myrtilles
Kaki
Buchette de laits mélangés
à la coupe

Rosette et cornichon
Salade de pépinettes*
Tzatziki de radis

Tajine de volaille aux pruneaux
Pané de blé, fromage, épinards et
mayonnaise
Friand au chèvre

Semoule
Petits pois
Salade de mâche*

Tarte Bourdaloue
Emmental à la coupe
Crème dessert chocolat

DÎNER

Velouté de carottes
Cèleri au fromage blanc et paprika*
Salade coleslaw

Hachis Parmentier
Steak de soja, tomate, mayonnaise
Echine demi sel au jus

Courgettes à l'ail
Aubergines sautées

Tiramisu au café
Petits suisses aux fruits
Emmental à la coupe

Salade de thon et maïs*
Velouté de poireaux
Beignet de chou-fleur
sauce cocktail

Omelette aux champignons
Aiguillettes de volaille sauce diable
Risotto de perles, haricots rouges et
petits légumes

Piperade
Gnocchi au beurre

Fontainebleau à la poire
Tomme grise à la coupe
Kaki

Velouté du jardinier
Carottes râpées vinaigrette à
l'orange
Cœurs de palmier*

Dos de colin sauce à l'aneth
Jambon
sauce façon Madère
Sauté de poulet sauce normande

Julienne de légumes
Riz pilaf
Quinoa à l'huile d'olive

Poire cuite au chocolat
Clémentines
Crème dessert caramel

Velouté de légumes verts
Salade de betteraves échalotes*
Surimi et mayonnaise

Frittata pommes de terre
Dos de colin sauce bordelaise
Quenelles de volaille gratinées

Salade verte romaine*
Macaronis
Aubergines sautées

Compote de banane et galette
Cake au citron
Fourme d'Ambert à la coupe

Velouté de potiron
Rillettes et cornichon
Salade verte aux noix*

Cuisse de poulet rôtie sauce aux
herbes
Sauté de veau au jus
Lasagnes végétariennes

Semoule
Carottes au cumin

Crumble aux pommes
et fruits rouges
Yaourt aromatisé

Salade de fruits frais au sirop vanillé

Velouté de légumes
Houmous d'haricots blancs
Carottes râpées aux pommes*

Quiche au thon
Sauté de porc sauce forestière
Boulettes de soja et sauce tomate

Salade cœur de scarole*
Haricots beurre persillés
Polenta crémeuse

Camembert à la coupe
Crème à la pistache
Pomme au four

Velouté de carottes
Chou blanc rémoulade
Jambon blanc et beurre

Filet de Hoki sauce Hollandaise
Rôti de dinde au jus tandoori
Galette de Sarrasin aux légumes et
fromage

Potiron rôti
Tortis
Salade batavia*

Kiwi
Brioche perdue sauce caramel
Cantal à la coupe

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine du
20/02/2023 au
26/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de betteraves et maïs*
Blancs de poireaux*
Pizza à la tomate et aux fromages

Sauté de porc sauce forestière
Beignets de calamars sauce tartare
Emincé de bœuf au jus

Purée de patates douces
Julienne de légumes
Boullgour

Banane au chocolat
Camembert à la coupe
Yaourt aromatisé

Salade d'endives au gouda*
Salade de pâtes au pesto
Radis et beurre

Cuisse de poulet
Omelette à la ciboulette
Steak de soja tomate, basilic et mayonnaise

Semoule et légumes de couscous
Gratin de chou-fleur
Purée de carottes

Tarte au citron
Edam à la coupe
Pêche au sirop

Salade de mâche aux noix*
Flan thon ciboulette
Rosette et cornichon

Sauté de bœuf aux oignons
Poisson meunière et citron
Galette Sarrasin jambon et fromage

Blé pilaf
Fondue de poireaux à la crème
Salade mêlée*

Poire
Fromage blanc coulis de fruits rouges
Rose des sables

Tarte aux légumes
Fonds d'artichauts*
Crêpe au fromage

Frittata aux champignons
Boulettes de veau sauce curry
Tomate farcie

Potiron rôti au thym
Penne
Semoule

Salade de fruits frais au sirop vanillé
Tomme grise à la coupe
Crème dessert praliné et spéculos

Salade de lentilles à l'échalote*
Concombre au fromage blanc
Pâté de campagne et cornichon

Filet de lieu sauce citron
Escalope de volaille à la crème
Parmentier de lentilles

Jeunes carottes aux oignons
Gratin dauphinois

Compote liégeoise pomme banane
Fourme d'Ambert à la coupe
Kiwi

Cœurs de palmier et maïs*
Champignons frais à l'échalote*
Feuilleté au fromage

Normandin de veau sauce chasseur
Jambon braisé au jus
Chili sin carne

Gnocchi au beurre
Purée d'haricots verts

Fontainebleau aux pêches
Yaourt aux fruits
Cantal à la coupe

Cake aux olives et chèvre
Houmous d'haricots blancs
Jambon blanc et beurre

Sauté de veau sauce Dijonnaise
Filet de Hoki à l'espagnole
Spaghetti carbonara emmental

Ecrasé de pommes de terre
Poêlée de légumes

Poire
Verrine lemon cheese cake
Chevretine

DÎNER

Velouté de poireaux
Salade de pommes de terre*
Surimi et mayonnaise

Lasagnes bolognaise
Cake aux légumes
Dos de colin sauce crème

Salade batavia*
Poêlée de courgettes persillées

Brie à la coupe
Clémentines
Salade de fruits frais au sirop vanillé

Velouté d'épinards
Carottes râpées aux raisins secs*
Chou blanc râpé*

Filet de merlu sauce au beurre blanc
Rôti de dinde au jus
Normandin de veau au jus

Haricots beurre persillés
Petits pois
Pommes de terre au four

Crème pâtissière à la fleur d'oranger et galette
Purée de pomme pêche
Petits suisses

Velouté d'haricots verts
Accras de morue sauce fromage blanc et menthe
Sardine à l'huile et beurre

Dos de colin sauce câpres
Suprême de poulet sauce paprika
Riz à la mexicaine

Boullgour pilaf
Purée de céleri

Carotte cake
Kaki
Purée de pomme abricot

Velouté de légumes
Céleri rémoulade
Salade de thon et maïs*

Rougail saucisse
Brandade de poisson
Aiguillettes de volaille au jus

Riz créole
Brocolis sautés
Salsifis au beurre

Ananas frais
Buchette de laits mélangés à la coupe
Roulé à la confiture de framboise

Velouté de courgettes
Salade mêlée aux croûtons*
Nems au poulet

Quiche lorraine
Galette de tofu à l'indienne
Poisson meunière et citron

Salade mêlée*
Haricots plats à la tomate
Endives braisées

Tiramisu aux fruits rouges
Gouda à la coupe
Flan vanille caramel

Velouté de carottes
Cervelas et cornichon
Taboulé à la menthe

Cuisse de poulet sauce poivre
Dos de colin sauce oseille
Omelette au fromage

Gratin d'épinards
Croquets pilaf
Courgettes sautées au thym

Crème dessert chocolat et noix de coco râpée
Clémentines
Gouda à la coupe

Velouté de brocolis
Sticks de mozzarella
Salade d'endives*

Merguez
Galette de lentilles boullgour et mayonnaise
Sauté de porc sauce moutarde

Carottes à la crème
Polenta crémeuse
Pommes de terre rösti

Panacotta coulis de mangue
Petits suisses aux fruits
Liégeois Chocolat

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine du
27/02/2023 au
05/03/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix

Servi chaud



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Laitue au gouda*
Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Gyoza au poulet

Cake aux légumes et fromage
Blancs de poireaux*
Crêpe aux champignons

Céleri rémoulade aux noix
Radis et beurre
Pizza à la tomate et aux fromages

Nems au poulet
Salade mêlée et œuf poché*
Crème de brocolis

Salade de pâtes à la provençale*
Chou rouge aux pommes*
Cervelas et cornichon

Salade de riz au thon*
Macédoine mayonnaise
Œuf mimosa

Saucisson à l'ail et cornichon
Chou fleur sauce cocktail
Feuilleté au fromage

Filet de merlu à la crème
Boulettes de veau sauce poivre
Omelette à la ciboulette

Dos de colin sauce aneth
Jambon sauce façon madère
Steak de soja, tomate basilic et mayonnaise

Pilons de poulet et ketchup
Quiche épinards chèvre
Beignets de calamars sauce tartare

Carbonade de bœuf
Nuggets de blé et mayonnaise
Boulettes de veau sauce tomate

Saucisse de Toulouse et moutarde
Filet de cabillaud sauce Nantua
Paupiettes de veau sauce moutarde

Escalope de volaille au jus
Pizza au chèvre
Spaghetti bolognaise

Endives au jambon
Filet de lieu sauce Hollandaise
Croc veggie

Haricots beurre persillés
Macaronis
Piperade

Brocolis sautés
Carottes à la crème
Riz pilaf

Petits pois carottes
Salade batavia*
Spaghetti

Purée façon aligot
Julienne de légumes
Tortis à la tomate

Courgettes sautées
Purée de potiron
Petits pois aux oignons

Maïs au beurre
Salade mêlée*

Epinards à la crème
Semoule

Pruneaux au thé
Emmental à la coupe
Kaki

Tarte aux pommes
Kiwi
Petits suisses aux fruits

Mousse au chocolat
Yaourt aux fruits
Tomme blanche à la coupe

Panna cotta aux myrtilles
Flan vanille caramel
Purée de pomme fraise

Crumble de pommes et fruits
rouges
Edam à la coupe
Poire

Gouda à la coupe
Liégeois au café
Poire pochée aux épices

Gâteau au chocolat
Cantal à la coupe
Yaourt aromatisé

DÎNER

Velouté de potiron
Salade d'haricots verts et maïs*
Toast chèvre miel

Velouté d'haricots verts
Salade de betteraves à l'échalote*
Roulade de volaille

Velouté de légumes
Champignons frais sauce yaourt
et citron
Œuf mimosa

Velouté de carottes
Pâté de campagne et cornichon
Salade coleslaw

Velouté d'épinards
Crêpe au fromage
Salade d'endives et gouda*

Velouté de poireaux
Salade de lentilles*
Houmous d'haricots blancs

Velouté de petits pois
Taboulé à la menthe
Jambon blanc et beurre

Emincé de porc sauce aigre douce
Rôti de dinde au jus d'herbes
Lasagnes épinards ricotta

Omelette au fromage
Cordon bleu de volaille
Poisson meunière et citron

Filet de dorade sauce ciboulette
Blanquette de volaille
Risotto de boulgour et haricots
rouges

Sauté de porc sauce au curry
Parmentier de poisson
Wings de poulet barbecue et
mayonnaise

Aiguillettes de poulet sauce
moutarde
Flan de légumes
Galette de Sarrasin jambon et
fromage

Filet de Hoki sauce beurre citron
Emincé de dinde au jus
Cordon bleu de volaille

Raviolis de bœuf sauce tomate
Omelette à la ciboulette
Sauté de veau marengo

Blé pilaf
Courgettes sautées au thym

Gnocchi au beurre
Epinards à la crème
Boulgour

Fondue de poireaux à la crème
Gratin dauphinois

Haricots plats persillés
Salade verte*
Riz créole

Pommes de terre röstis
Carottes au cumin
Salade mêlée*

Ratatouille
Polenta crémeuse
Julienne de légumes

Blé pilaf
Salsifis au beurre

Milkshake mangue poire
Ananas frais
Buchette de laits mélangés à la coupe

Carré Roussot à la coupe
Clémentines
Far aux pruneaux

Pêche rôtie au miel
Cantal à la coupe
Crème caramel et spéculos

Mimolette à la coupe
Tarte à la rhubarbe
Brunoise de fruits exotiques

Abricots pochés aux amandes
Kaki
Fourme d'Ambert à la coupe

Riz au lait caramel
Yaourt ananas passion
Pomme cuite

Roulé à la crème
de marrons
Purée de pommes bananes
Coulommiers à la coupe

medirest
L'excellence avec du cœur


*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO


Carte de remplacement

Vous pouvez également remplacer ou agrémenter chacune des composantes de votre repas par les prestations suivantes :

Côté Entrées


Œufs durs (vinaigrette ou mayonnaise) 
Salade verte (vinaigrette moutardée ou balsamique)
Potage de légumes
Bouillon de volaille avec ou sans petites pâtes
Bouillon de légumes avec ou sans petites pâtes

Côté plats

Jambon blanc 
Filet de poulet au jus
Omelette



Accompagnements







Pâtes (+/- sauce tomate +/- gruyère râpé)
Purée crémeuse
Riz  créole
Carottes
Haricots verts
Purée de courgettes

Assaisonnement


Sucre
Sel
Poivre
Vinaigrette balsamique
Huile d'olive
Ketchup
Moutarde
Mayonnaise
Beurre
Chips



Côté produits laitiers




Fromage blanc 20% / Fromage blanc 0% 
Yaourt nature / Yaourt nature 0% 
Yaourt aux fruits mixés 
Petits suisses naturels 
Vache qui rit®
Emmental
Fromage frais nature Mme Loïc®
Flan vanille caramel
Crème dessert chocolat Lait 2 Vache® 
Crème dessert vanille Lait 2 Vache® 
Briquette de lait 20cl

Côté fruits

Pomme - Pomme cuite 
Orange
Banane
Abricot - Poire au sirop
Pruneaux au sirop

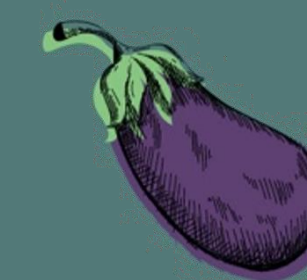


Côté compotes

Compote Blédina® Pomme coing
Purée pomme banane 
Purée de pomme 
Purée de pomme poire 
Purée de pruneaux liquide

Côté Boisson

Eau gazeuse
Coca Cola
Coca Cola light
Sirop de fraise
Sirop de grenadine
Sirop de menthe
Sirop de citron



Les salades bien-être



Si vous n'avez pas envie de plats chauds, chaque jour nous vous proposons l'une des salades composées ci-dessous en remplacement du plat principal

L'assiette Maraichère

Salade de mâche, carottes râpées, betteraves, thon, fromage frais, ciboulette, vinaigrette.

L'assiette Océane

Riz, salade, saumon, crevettes, mayonnaise, olives noires, vinaigrette.

L'assiette Vitaminée

Lentilles, jeunes pousses d'épinards, carottes râpées, Colin, salade de mâche, fromage frais ail et fines herbes, vinaigrette.

L'assiette Fermière

Boullgour, salade, maïs, poulet, œuf dur, fromage frais, ciboulette, vinaigrette.

L'assiette Fromagère

Salade, carottes râpées, concombre, œuf poché, fromage de chèvre, mozzarella, basilic et vinaigrette.

L'assiette Hawaïenne

Salade, ananas, kiwi, riz, crevettes, maïs, vinaigrette.

L'assiette Forestière

Endives, quinoa, champignon, jambon de dinde, pomme, ciboulette, vinaigrette.





Carte de menu automne-hiver Gustave Roussy 2 :

Déjeuners et dîners

- Un aide-soignant passera chaque jour pour vous faire choisir vos repas pour le lendemain
- Nous vous proposons une carte de choix selon vos envies.
- Pour chaque repas, choisissez parmi 3 entrées, 3 plats et garnitures et 3 desserts différents. Une carte fixe de remplacement est également disponible afin de satisfaire vos goûts. Vous avez la possibilité d'ajouter des suppléments en plus

Faites votre choix parmi les
prestations proposées !

Menu de la semaine

Semaine du
06/02/2023 au
12/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de pâtes au pesto
Salade de betteraves ciboulette*
Salami et cornichon

Cuisse de poulet sauce chasseur
Gratin de gnocchi épinards
Parmentier de poisson

Riz pilaf

Salade batavia*

Panacotta mangue
Kiwi

Fromage blanc sauce caramel

Chou rouge râpé aux noix*
Sticks de mozzarella
Carottes râpées*

Feuilleté au fromage
Aiguillettes de volaille au jus
Quiche au saumon

Salade cœur de scarole*
Semoule
Haricots verts persillés

Mousse au citron
Brunoise de fruits exotiques
Coulommiers à la coupe

Tarte aux légumes
Salade de thon et maïs*
Cervelas et cornichon

Emincé de porc sauce moutarde
Filet de lieu noir sauce câpres
Frittata aux fines herbes

Tortis
Brocolis à l'échalote
Ratatouille

Pomme au four
Camembert à la coupe
Poire

Pâté de campagne et cornichon
Blancs de poireaux*
Gyoza au poulet

Omelette à la ciboulette
Saumonette sauce citron

Gratin dauphinois
Julienne de légumes
Polenta crémeuse

Crème pistache et granola
Edam à la coupe
Poire pochée à la vanille

Salade d'haricots verts et dés
d'emmental*
Maquereau à la tomate et toast
Crêpe au fromage

Sauté de bœuf aux olives
Filet de merlu à l'espagnole
Riz à la mexicaine

Fondue de poireaux à la crème
Purée de patate douce

Clafoutis aux pêches
Tomme grise à la coupe
Petits suisses aux fruits

Cake olives et chèvre
Tzatziki de radis
Champignons frais échalote*

Tartiflette
Filet de Hoki sauce Hollandaise
Filet de poulet sauce poivre

Salade verte*
Haricots plats
Pommes de terre röstis

Fromage blanc et miel
Crème vanille
Kiwi

Accras de morue sauce fromage
blanc menthe
Haricots blancs aux épices douces*
Saucisson à l'ail et cornichon

Blanquette de volaille
Escalope végétale pané et mayonnaise
Chipolatas et ketchup

Haricots beurre sautés
Jeunes carottes aux oignons
Quinoa à l'huile d'olive

Tarte au chocolat
Semoule au lait
Clémentines

DÎNER

Velouté de potiron
Salade de pommes de terre*
Œuf mimosa

Filet de merlu
sauce au beurre blanc
Petit salé
Moussaka de bœuf

Jardinière de légumes
Lentilles

Tarte fruits rouges
Gouda à la coupe
Liégeois au chocolat

Velouté de carottes
Salade de mâche*
Sardines à l'huile et beurre

Escalope de volaille sauce curry
Spaghetti bolognaise de lentilles
Filet de truite crème de persil

Gratin de chou-fleur

Fondue de poireaux à la crème

Flan aux abricots
Clémentines
Fromage blanc et gelée de
groseilles

Velouté de poireaux
Macédoine mayonnaise
Salade verte aux noix*

Poisson meunière et citron
Paupiette de veau au jus
Pilons de poulet sauce barbecue

Mousseline de potiron
Riz safrané
Courgettes sautées

Cantal à la coupe
Ile flottante
Roulé à la confiture de framboise

Velouté de légumes verts
Salade de cèleri*
Salade de pâtes à la sicilienne*

Jambon braisé au jus
Quiche aux fromages
Feuilleté aux champignons

Petits pois
Salade verte*
Pommes de terre sautées

Smoothie pomme banane
Liégeois vanille
Purée de pomme fraise

Velouté du jardinier
Salade d'endives au bleu*
Beignets de chou-fleur sauce
cocktail

Dos de colin sauce Dieppoise
Rôti de dinde au jus
Gratin de pâtes au jambon

Boullgour
Epinards à la crème

Kaki
Gâteau à l'ananas
Carré roussot à la coupe

Velouté d'épinards
Carottes râpées vinaigrette citronné
Poireaux mimosa*

Omelette aux champignons
Croque Monsieur
Normandin de veau au jus

Pommes de terre au four persillées
Salade batavia*
Coquillettes

Salade de fruits frais au sirop vanillé
Bûchette laits mélangés à la coupe
Yaourt aromatisé

Velouté de légumes
Cœurs de palmier aux olives noires*
Pâté de campagne et cornichon

Quenelles de brochet sauce Nantua
Sauté de veau sauce au paprika doux
Cordon bleu de volaille

Blé aux petits légumes
Navets sautés
Riz pilaf

Poire
Gâteau yaourt
Fourme d'Ambert à la coupe

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

medirest
L'excellence avec du cœur

Menu de la semaine

Semaine du
13/02/2023 au
19/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Fait maison



Servi chaud

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de lentilles à l'échalote*
Crêpe aux champignons
Salade de chou rouge*

Emincé de porc sauce Colombo
Filet de cabillaud à la crème
Aiguillettes de volaille au jus

Gratin de coquillettes
Epinards à la crème
Brocolis

Compote de pomme à la cannelle
Edam à la coupe
Crème pistache et granola

Salade mêlée et œuf poché*
Salade de pommes de terre aux
oignons*
Rosette et cornichon

Cuisse de poulet sauce provençale
Poisson meunière et citron
Spaghetti bolognaise

Julienne de légumes
Pomme de terre röstli

Riz au lait caramel
Liégeois au café
Pêche au sirop

Tarte aux fromages
Poireaux mimosa*
Salade de betterave*

Choucroute
Dos de Lieu noir
sauce crème ciboulette
Boulettes de veau sauce tomate

Boulgour
Ecrasé de potiron

Fromage blanc coulis fruits rouges
Kiwi
Pruneaux au thé

Salade d'endives aux noix*
Macédoine mayonnaise
Taboulé à la menthe

Paëlla au poulet
Maquereau sauce vierge
Rôti de porc au jus

Fondue de poireaux à la crème
Flageolets

Flan pâtissier
Poire
Crème dessert vanille

Champignons frais crème ciboulette
Concombres persillés*
Tarte au légumes

Blanquette de poisson
sauce crème
Steak haché de veau sauce poivre
Cordon bleu de volaille

Blé au curcuma
Epinards à la crème
Poêlée de légumes

Carré Ligeil à la coupe
Clafoutis aux pêches
Crème dessert chocolat

Feuilleté de saucisse de volaille
Salade de chou-fleur*
Cervelas et cornichon

Daube de bœuf
Omelette au fromage
Saumonette sauce câpres

Jeunes carottes sautées
Riz pilaf
Courgettes sautées au thym

Panna cotta aux myrtilles
Kaki
Buchette de laits mélangés
à la coupe

Rosette et cornichon
Salade de pépinettes*
Tzatziki de radis

Tajine de volaille aux pruneaux
Pané de blé, fromage, épinards et
mayonnaise
Friand au chèvre

Semoule
Petits pois
Salade de mâche*

Tarte Bourdaloue
Emmental à la coupe
Crème dessert chocolat

DÎNER

Velouté de carottes
Cèleri au fromage blanc et paprika*
Salade coleslaw

Hachis Parmentier
Steak de soja, tomate, mayonnaise
Echine demi sel au jus

Courgettes à l'ail
Aubergines sautées

Tiramisu au café
Petits suisses aux fruits
Emmental à la coupe

Salade de thon et maïs*
Velouté de poireaux
Beignet de chou-fleur
sauce cocktail

Omelette aux champignons
Aiguillettes de volaille sauce diable
Risotto de perles, haricots rouges et
petits légumes

Piperade
Gnocchi au beurre

Fontainebleau à la poire
Tomme grise à la coupe
Kaki

Velouté du jardinier
Carottes râpées vinaigrette à
l'orange
Cœurs de palmier*

Dos de colin sauce à l'aneth
Jambon
sauce façon Madère
Sauté de poulet sauce normande

Julienne de légumes
Riz pilaf
Quinoa à l'huile d'olive

Poire cuite au chocolat
Clémentines
Crème dessert caramel

Velouté de légumes verts
Salade de betteraves échalotes*
Surimi et mayonnaise

Frittata pommes de terre
Dos de colin sauce bordelaise
Quenelles de volaille gratinées

Salade verte romaine*
Macaronis
Aubergines sautées

Compote de banane et galette
Cake au citron
Fourme d'Ambert à la coupe

Velouté de potiron
Rillettes et cornichon
Salade verte aux noix*

Cuisse de poulet rôtie sauce aux
herbes
Sauté de veau au jus
Lasagnes végétariennes

Semoule
Carottes au cumin

Crumble aux pommes
et fruits rouges
Yaourt aromatisé

Salade de fruits frais au sirop vanillé

Velouté de légumes
Houmous d'haricots blancs
Carottes râpées aux pommes*

Quiche au thon
Sauté de porc sauce forestière
Boulettes de soja et sauce tomate

Salade cœur de scarole*
Haricots beurre persillés
Polenta crémeuse

Camembert à la coupe
Crème à la pistache
Pomme au four

Velouté de carottes
Chou blanc rémoulade
Jambon blanc et beurre

Filet de Hoki sauce Hollandaise
Rôti de dinde au jus tandoori
Galette de Sarrasin aux légumes et
fromage

Potiron rôti
Tortis
Salade batavia*

Kiwi
Brioche perdue sauce caramel
Cantal à la coupe

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine du
20/02/2023 au
26/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS



Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de betteraves et maïs*
Blancs de poireaux*
Pizza à la tomate et aux fromages

Sauté de porc sauce forestière
Beignets de calamars sauce tartare
Emincé de bœuf au jus

Purée de patates douces
Julienne de légumes
Boullgour

Banane au chocolat
Camembert à la coupe
Yaourt aromatisé

Salade d'endives au gouda*
Salade de pâtes au pesto
Radis et beurre

Cuisse de poulet
Omelette à la ciboulette
Steak de soja tomate, basilic et mayonnaise

Semoule et légumes de couscous
Gratin de chou-fleur
Purée de carottes

Tarte au citron
Edam à la coupe
Pêche au sirop

Salade de mâche aux noix*
Flan thon ciboulette
Rosette et cornichon

Sauté de bœuf aux oignons
Poisson meunière et citron
Galette Sarrasin jambon et fromage

Blé pilaf
Fondue de poireaux à la crème
Salade mêlée*

Poire
Fromage blanc coulis de fruits rouges
Rose des sables

Tarte aux légumes
Fonds d'artichauts*
Crêpe au fromage

Frittata aux champignons
Boulettes de veau sauce curry
Tomate farcie

Potiron rôti au thym
Penne
Semoule

Salade de fruits frais au sirop vanillé
Tomme grise à la coupe
Crème dessert praliné et spéculos

Salade de lentilles à l'échalote*
Concombre au fromage blanc
Pâté de campagne et cornichon

Filet de lieu sauce citron
Escalope de volaille à la crème
Parmentier de lentilles

Jeunes carottes aux oignons
Gratin dauphinois

Compote liégeoise pomme banane
Fourme d'Ambert à la coupe
Kiwi

Cœurs de palmier et maïs*
Champignons frais à l'échalote*
Feuilleté au fromage

Normandin de veau sauce chasseur
Jambon braisé au jus
Chili sin carne

Gnocchi au beurre
Purée d'haricots verts

Fontainebleau aux pêches
Yaourt aux fruits
Cantal à la coupe

Cake aux olives et chèvre
Houmous d'haricots blancs
Jambon blanc et beurre

Sauté de veau sauce Dijonnaise
Filet de Hoki à l'espagnole
Spaghetti carbonara emmental

Ecrasé de pommes de terre
Poêlée de légumes

Poire
Verrine lemon cheese cake
Chevretine

DÎNER

Velouté de poireaux
Salade de pommes de terre*
Surimi et mayonnaise

Lasagnes bolognaise
Cake aux légumes
Dos de colin sauce crème

Salade batavia*
Poêlée de courgettes persillées

Brie à la coupe
Clémentines
Salade de fruits frais au sirop vanillé

Velouté d'épinards
Carottes râpées aux raisins secs*
Chou blanc râpé*

Filet de merlu sauce au beurre blanc
Rôti de dinde au jus
Normandin de veau au jus

Haricots beurre persillés
Petits pois
Pommes de terre au four

Crème pâtissière à la fleur d'oranger et galette
Purée de pomme pêche
Petits suisses

Velouté d'haricots verts
Accras de morue sauce fromage blanc et menthe
Sardine à l'huile et beurre

Dos de colin sauce câpres
Suprême de poulet sauce paprika
Riz à la mexicaine

Boullgour pilaf
Purée de céleri

Carotte cake
Kaki
Purée de pomme abricot

Velouté de légumes
Céleri rémoulade
Salade de thon et maïs*

Rougail saucisse
Brandade de poisson
Aiguillettes de volaille au jus

Riz créole
Brocolis sautés
Salsifis au beurre

Ananas frais
Buchette de laits mélangés à la coupe
Roulé à la confiture de framboise

Velouté de courgettes
Salade mêlée aux crotons*
Nems au poulet

Quiche lorraine
Galette de tofu à l'indienne
Poisson meunière et citron

Salade mêlée*
Haricots plats à la tomate
Endives braisées

Tiramisu aux fruits rouges
Gouda à la coupe
Flan vanille caramel

Velouté de carottes
Cervelas et cornichon
Taboulé à la menthe

Cuisse de poulet sauce poivre
Dos de colin sauce oseille
Omelette au fromage

Gratin d'épinards
Croquets pilaf
Courgettes sautées au thym

Crème dessert chocolat et noix de coco râpée
Clémentines
Gouda à la coupe

Velouté de brocolis
Sticks de mozzarella
Salade d'endives*

Merguez
Galette de lentilles boullgour et mayonnaise
Sauté de porc sauce moutarde

Carottes à la crème
Polenta crémeuse
Pommes de terre röstli

Panacotta coulis de mangue
Petits suisses aux fruits
Liégeois Chocolat

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine du
27/02/2023 au
05/03/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix

Servi chaud



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Laitue au gouda*
Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Gyoza au poulet

Cake aux légumes et fromage
Blancs de poireaux*
Crêpe aux champignons

Céleri rémoulade aux noix
Radis et beurre
Pizza à la tomate et aux fromages

Nems au poulet
Salade mêlée et œuf poché*
Crème de brocolis

Salade de pâtes à la provençale*
Chou rouge aux pommes*
Cervelas et cornichon

Salade de riz au thon*
Macédoine mayonnaise
Œuf mimosa

Saucisson à l'ail et cornichon
Chou fleur sauce cocktail
Feuilleté au fromage

Filet de merlu à la crème
Boulettes de veau sauce poivre
Omelette à la ciboulette

Dos de colin sauce aneth
Jambon sauce façon madère
Steak de soja, tomate basilic et mayonnaise

Pilons de poulet et ketchup
Quiche épinards chèvre
Beignets de calamars sauce tartare

Carbonade de bœuf
Nuggets de blé et mayonnaise
Boulettes de veau sauce tomate

Saucisse de Toulouse et moutarde
Filet de cabillaud sauce Nantua
Paupiettes de veau sauce moutarde

Escalope de volaille au jus
Pizza au chèvre
Spaghetti bolognaise

Endives au jambon
Filet de lieu sauce Hollandaise
Croc veggie

Haricots beurre persillés
Macaronis
Piperade

Brocolis sautés
Carottes à la crème
Riz pilaf

Petits pois carottes
Salade batavia*
Spaghetti

Purée façon aligot
Julienne de légumes
Tortis à la tomate

Courgettes sautées
Purée de potiron
Petits pois aux oignons

Maïs au beurre
Salade mêlée*

Epinards à la crème
Semoule

Pruneaux au thé
Emmental à la coupe
Kaki

Tarte aux pommes
Kiwi
Petits suisses aux fruits

Mousse au chocolat
Yaourt aux fruits
Tomme blanche à la coupe

Panna cotta aux myrtilles
Flan vanille caramel
Purée de pomme fraise

Crumble de pommes et fruits
rouges
Edam à la coupe
Poire

Gouda à la coupe
Liégeois au café
Poire pochée aux épices

Gâteau au chocolat
Cantal à la coupe
Yaourt aromatisé

DÎNER

Velouté de potiron
Salade d'haricots verts et maïs*
Toast chèvre miel

Velouté d'haricots verts
Salade de betteraves à l'échalote*
Roulade de volaille

Velouté de légumes
Champignons frais sauce yaourt
et citron
Œuf mimosa

Velouté de carottes
Pâté de campagne et cornichon
Salade coleslaw

Velouté d'épinards
Crêpe au fromage
Salade d'endives et gouda*

Velouté de poireaux
Salade de lentilles*
Houmous d'haricots blancs

Velouté de petits pois
Taboulé à la menthe
Jambon blanc et beurre

Emincé de porc sauce aigre douce
Rôti de dinde au jus d'herbes
Lasagnes épinards ricotta

Omelette au fromage
Cordon bleu de volaille
Poisson meunière et citron

Filet de dorade sauce ciboulette
Blanquette de volaille
Risotto de boulgour et haricots
rouges

Sauté de porc sauce au curry
Parmentier de poisson
Wings de poulet barbecue et
mayonnaise

Aiguillettes de poulet sauce
moutarde
Flan de légumes
Galette de Sarrasin jambon et
fromage

Filet de Hoki sauce beurre citron
Emincé de dinde au jus
Cordon bleu de volaille

Raviolis de bœuf sauce tomate
Omelette à la ciboulette
Sauté de veau marengo

Blé pilaf
Courgettes sautées au thym

Gnocchi au beurre
Epinards à la crème
Boulgour

Fondue de poireaux à la crème
Gratin dauphinois

Haricots plats persillés
Salade verte*
Riz créole

Pommes de terre röstis
Carottes au cumin
Salade mêlée*

Ratatouille
Polenta crémeuse
Julienne de légumes

Blé pilaf
Salsifis au beurre

Milkshake mangue poire
Ananas frais
Buchette de laits mélangés à la coupe

Carré Roussot à la coupe
Clémentines
Far aux pruneaux

Pêche rôtie au miel
Cantal à la coupe
Crème caramel et spéculos

Mimolette à la coupe
Tarte à la rhubarbe
Brunoise de fruits exotiques

Abricots pochés aux amandes
Kaki
Fourme d'Ambert à la coupe

Riz au lait caramel
Yaourt ananas passion
Pomme cuite

Roulé à la crème
de marrons
Purée de pommes bananes
Coulommiers à la coupe

medirest
L'excellence avec du cœur


*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO


Carte de remplacement

Vous pouvez également remplacer ou agrémenter chacune des composantes de votre repas par les prestations suivantes :

Côté Entrées


Œufs durs (vinaigrette ou mayonnaise) 
Salade verte (vinaigrette moutardée ou balsamique)
Potage de légumes
Bouillon de volaille avec ou sans petites pâtes
Bouillon de légumes avec ou sans petites pâtes

Côté plats

Jambon blanc 
Filet de poulet au jus
Omelette



Accompagnements







Pâtes (+/- sauce tomate +/- gruyère râpé)
Purée crémeuse
Riz  créole
Carottes
Haricots verts
Purée de courgettes

Assaisonnement


Sucre
Sel
Poivre
Vinaigrette balsamique
Huile d'olive
Ketchup
Moutarde
Mayonnaise
Beurre
Chips



Côté produits laitiers




Fromage blanc 20% / Fromage blanc 0% 
Yaourt nature / Yaourt nature 0% 
Yaourt aux fruits mixés 
Petits suisses naturels 
Vache qui rit®
Emmental
Fromage frais nature Mme Loïc®
Flan vanille caramel
Crème dessert chocolat Lait 2 Vache® 
Crème dessert vanille Lait 2 Vache® 
Briquette de lait 20cl

Côté fruits

Pomme - Pomme cuite 
Orange
Banane
Abricot - Poire au sirop
Pruneaux au sirop

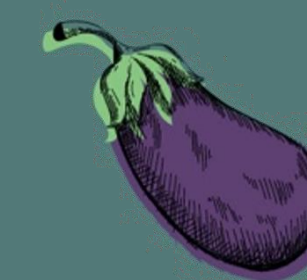


Côté compotes

Compote Blédina® Pomme coing
Purée pomme banane 
Purée de pomme 
Purée de pomme poire 
Purée de pruneaux liquide

Côté Boisson

Eau gazeuse
Coca Cola
Coca Cola light
Sirop de fraise
Sirop de grenadine
Sirop de menthe
Sirop de citron



Les salades bien-être



Si vous n'avez pas envie de plats chauds, chaque jour nous vous proposons l'une des salades composées ci-dessous en remplacement du plat principal

L'assiette Maraichère

Salade de mâche, carottes râpées, betteraves, thon, fromage frais, ciboulette, vinaigrette.

L'assiette Océane

Riz, salade, saumon, crevettes, mayonnaise, olives noires, vinaigrette.

L'assiette Vitaminée

Lentilles, jeunes pousses d'épinards, carottes râpées, Colin, salade de mâche, fromage frais ail et fines herbes, vinaigrette.

L'assiette Fermière

Boullgour, salade, maïs, poulet, œuf dur, fromage frais, ciboulette, vinaigrette.

L'assiette Fromagère

Salade, carottes râpées, concombre, œuf poché, fromage de chèvre, mozzarella, basilic et vinaigrette.

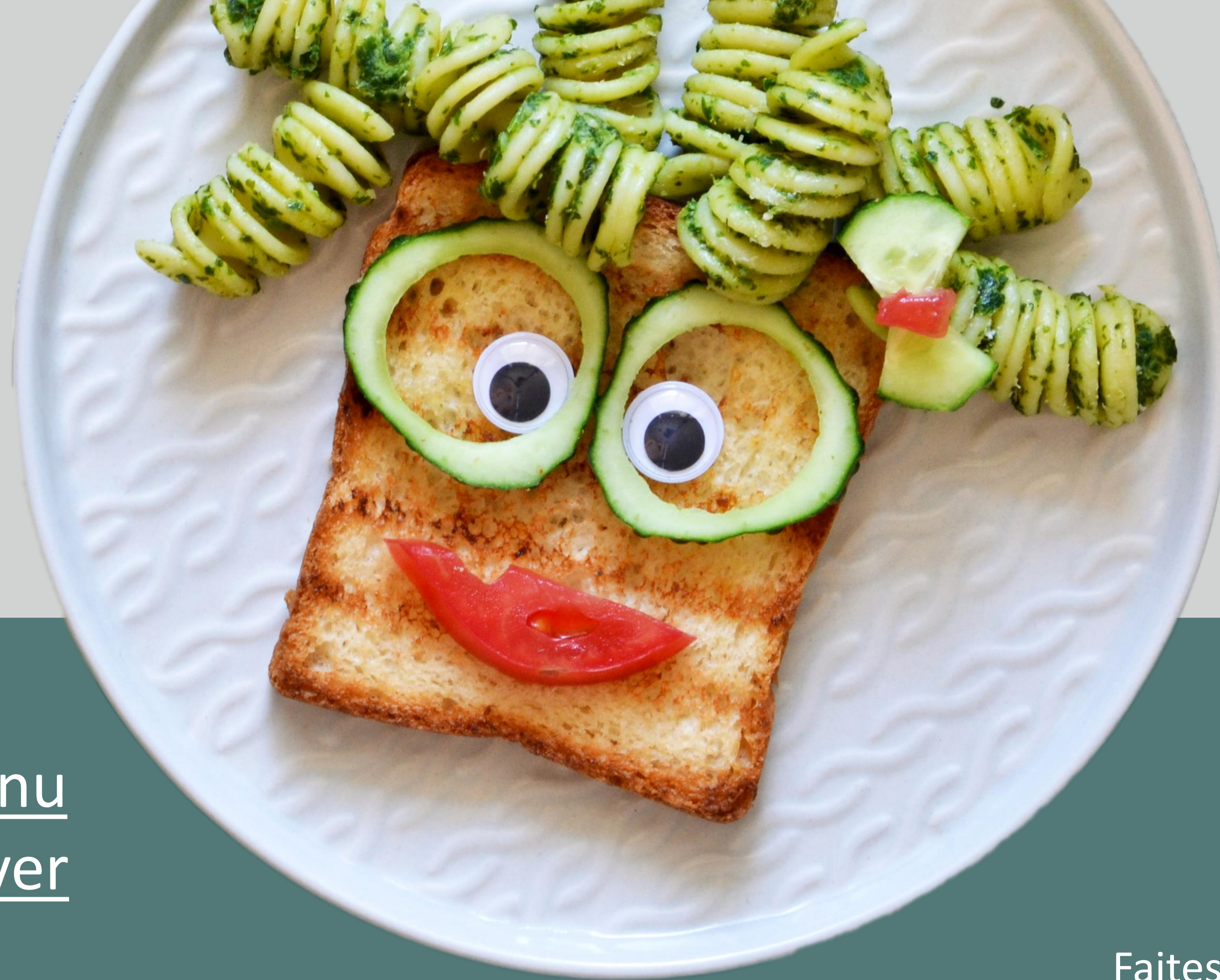
L'assiette Hawaïenne

Salade, ananas, kiwi, riz, crevettes, maïs, vinaigrette.

L'assiette Forestière

Endives, quinoa, champignon, jambon de dinde, pomme, ciboulette, vinaigrette.





Carte de menu automne-hiver Pédiatrie :

Déjeuners et dîners

- Pour chaque repas, le menu du jour vous est automatiquement attribué en fonction de votre régime, vous avez cependant la possibilité de modifier votre repas via la tablette multimédia présente dans votre chambre sur l'application **MyHestia**
- Pour chaque repas, choisissez parmi **3 entrées, 3 plats et garnitures et 3 desserts** selon vos envies. . Une carte fixe de remplacement est également disponible. Vous avez la possibilité d'ajouter des suppléments dans la catégorie « **supp** » sur **MyHestia**

Faites votre choix parmi
les prestations proposées !

Menu de la semaine



Semaine
du 06/02/2023
au 12/02/2023

GUSTAVE ROUSSY
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud uniquement



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de pâtes au pesto
Salami et cornichon

Cuisse de poulet sauce chasseur
Cheese burger et ketchup

Riz pilaf
Salade batavia*

Panacotta mangue
Fromage blanc sauce caramel

Sticks de mozzarella
Carottes râpées*

Feuilleté au fromage
Quiche au saumon

Pomme de terre rösti
Salade cœur de scarole*

Brunoise de fruits exotiques
Coulommiers à la coupe

Tarte aux légumes
Salade de thon et maïs*

Frittata aux fines herbes
Filet de poulet au jus

Ratatouille
Tortis

Cookies
Pomme au four

Gyoza au poulet
Pâté de campagne et cornichon

Hot dog et ketchup
Omelette à la ciboulette

Pomme de terre rösti
Polenta crémeuse

Crème pistache et granola
Yaourt à boire à la fraise

Salade d'haricots verts et dés d'emmental*
Crêpe au fromage

Sauté de bœuf aux olives
Riz à la mexicaine

Purée de patate douce

Clafoutis aux pêches
Petits suisses aux fruits

Cake olives et chèvre
Radis et beurre

Tartiflette
Burger de poisson

Salade verte*
Pommes de terre rösti

Kiwi
Chevretine

Accras de morue sauce fromage blanc menthe
Saucisson à l'ail et cornichon

Chipolatas et ketchup
Escalope végétale pané et mayonnaise

Jeunes carottes aux oignons
Riz créole

Tarte au chocolat
Compote de pomme en berlingot

DÎNER

Velouté de potiron
Œuf mimosa

Nuggets de poisson et ketchup
Moussaka de bœuf

Purée crémeuse

Tarte fruits rouges
Gouda à la coupe

Velouté de carottes
Salade de mâche*

Escalope de volaille sauce curry
Spaghetti bolognaise de lentilles

Gratin de chou-fleur

Flan aux abricots
Yaourt à boire à la fraise

Macédoine mayonnaise
Velouté de poireaux

Poisson meunière et citron
Pilons de poulet sauce barbecue

Mousseline de potiron
Courgettes sautées

Ile flottante
Ananas frais et cup de chocolat

Salade de pâtes à la sicilienne*
Velouté de légumes verts

Jambon braisé au jus
Quiche aux fromages

Petits pois
Salade verte*

Smoothie pomme banane
Liégeois vanille

Beignets de chou-fleur sauce cocktail
Stick de mozzarella

Gratin de pâtes au jambon
Dos de colin sauce tomate

Boullgour
Gâteau à l'ananas
Fromage petit roulé

Carottes râpées vinaigrette citronné
Poireaux mimosa*

Omelette aux champignons
Croque Monsieur

Coquillettes
Yaourt à boire à la fraise

Bûchette laits mélangés à la coupe
Salade de fruits frais au sirop vanillé

Pâté de campagne et cornichon
Velouté de légumes

Pizza au thon
Sauté de veau sauce au paprika doux

Purée de courgette

Poire
Gâteau yaourt

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison
Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine
du 13/02/2023
au 19/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud uniquement



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Crêpe aux champignons
Salade de chou rouge*

Filet de cabillaud à la crème
Aiguillettes de volaille au jus

Gratin de coquillettes
Brocolis

Crème pistache et granola
Edam à la coupe

Salade de pommes de terre aux
oignons*
Rosette et cornichon

Spaghetti bolognaise
Poisson meunière et citron

Julienne de légumes

Pêche au sirop
Riz au lait caramel

Tarte aux fromages
Salade de betterave*

Boulettes de veau sauce tomate
Dos de Lieu noir
sauce crème ciboulette

Ecrasé de potiron
Boulgour

Fromage blanc coulis fruits rouges
Cookies

Taboulé à la menthe
Macédoine mayonnaise

Paëlla au poulet
Maquereau
sauce tomate vierge

Fondue de poireaux à la crème

Flan pâtissier
Crème dessert vanille

Concombres persillés*
Tarte aux légumes

Steak haché de veau au jus
Blanquette de poisson
sauce crème

Blé au curcuma
Poêlée de légumes

Carré Ligeil à la coupe
Crème dessert chocolat

Feuilleté de saucisse de volaille
Cervelas et cornichon

Hot dog et ketchup
Omelette au fromage

Pommes de Terre rösti
Jeunes carottes sautées

Panna cotta aux myrtilles
Yaourt à boire à la fraise

Rosette et cornichon
Salade de pépinettes*

Tajine de volaille aux pruneaux
Friand au chèvre

Semoule
Salade de mâche*

Tarte Bourdaloue
Crème dessert chocolat

DÎNER

Velouté de carottes
Salade coleslaw

Hachis Parmentier
Burger de poisson

Pomme de terre rösti

Yaourt à boire à la fraise
Emmental à la coupe

Salade de thon et maïs*
Beignet de chou-fleur
sauce cocktail

Aiguillettes de volaille au jus
Omelette aux champignons

Gnocchi au beurre
Piperade

Kaki
Compote de pomme en berlingot

Carottes râpées vinaigrette à
l'orange
Stick de mozzarella

Pizza margherita
Jambon braisé au jus

Riz pilaf

Crème dessert caramel
Poire cuite au chocolat

Surimi et mayonnaise
Velouté de légumes verts

Frittata pommes de terre
Quenelles de volaille lyonnaise
gratinées

Aubergines sautées
Macaronis

Compote de banane et galette
Petits suisses

Rillettes et cornichon
Velouté de potiron

Nuggets de poisson et ketchup
Cuisse de poulet rôtie sauce aux
herbes

Carottes au cumin
Semoule

Crumble aux pommes et fruits
rouges
Yaourt aromatisé

Houmous d'haricots blancs
Carottes râpées aux pommes*

Quiche au thon
Sauté de porc
sauce forestière

Salade cœur de scarole*
Polenta crémeuse

Camembert à la coupe
Crème à la pistache

Jambon blanc et beurre
Velouté de carottes

Rôti de dinde au jus tandoori
Galette de Sarrasin aux légumes et
fromage

Tortis
Salade batavia*

Brioche perdue
sauce caramel
Kiwi

medirest L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine
du 20/02/2023
au 26/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud uniquement



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Pizza à la tomate et aux fromages
Salade de betteraves et maïs*

Salade de pâtes au pesto
Radis et beurre

Rosette et cornichon
Flan thon ciboulette

Tarte aux légumes
Crêpe au fromage

Concombre au fromage blanc
Pâté de campagne et cornichon

Feuilleté au fromage
Cœurs de palmier et maïs*

Houmous haricots blancs
Jambon blanc et beurre

Hot Dog et Ketchup
Beignets de calamars et
mayonnaise

Cuisse de poulet
Omelette à la ciboulette

Poisson meunière et citron
Galette Sarrasin jambon et
fromage

Frittata aux champignons
Tomate farçie

Escalope de volaille à la crème
Filet de lieu sauce citron

Jambon braisé au jus
Chili sin carne

Spaghetti carbonara emmental
Filet de Hoki à l'espagnole

Pomme de terre röstie
Purée de patates douces

Semoule et légumes
de couscous
Purée de carottes

Blé pilaf
Fondue de poireaux à la crème

Penne
Potiron rôti au thym

Gratin dauphinois
Jeunes carottes aux oignons

Gnocchi au beurre

Ecrasé de pommes de terre

Banane au chocolat
Camembert à la coupe

Compote de pomme berlingo
Edam à la coupe

Yaourt à boire à la fraise
Rose des sables

Salade de fruits frais au sirop
vanillé
Crème dessert praliné et spéculos

Compote liégeoise pomme banane
Kiwi

Fontainebleau aux pêches
Cantal à la coupe

Verrine lemon cheese cake
Chevretine

DÎNER

Velouté de poireaux
Surimi et mayonnaise

Carottes râpées aux raisins secs*
Chou blanc râpé*

Accras de morue sauce
fromage blanc et menthe
Velouté d'haricots verts

Salade de thon et maïs*
Céleri rémoulade

Nems au poulet
Velouté de courgettes

Taboulé à la menthe
Cervelas et cornichon

Sticks de mozzarella
Velouté de brocolis

Lasagnes bolognaise
Cake aux légumes

Burger poisson
Normandin de veau au jus

Suprême de poulet sauce
paprika
Dos de colin sauce tomate

Rougail saucisse
Brandade de poisson

Quiche lorraine
Poisson meunière et citron

Pizza au fromage
Cuisse de poulet au jus

Merguez
Feuilleté chèvre

Pommes de terre au four
Petits pois

Pommes noisettes
Boullgour pilaf

Riz créole
Brocolis sautés

Salade mêlée*
Haricots plats à la tomate

Gratin d'épinards

Carottes à la crème
Polenta crémeuse

Poêlée de courgettes persillées

Cookie
Purée de pomme pêche

Carotte cake
Kaki

Ananas frais
Bûchette de laits mélangés

Tiramisu aux fruits rouges
Flan vanille caramel

Crème dessert chocolat et noix de
coco râpée
Clémentines

Panacotta coulis de mangue
Liégeois Chocolat

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

medirest L'excellence avec du cœur

Menu de la semaine

Semaine
du 27/02/2023
au 05/03/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud uniquement



Fait maison

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Gyoza au poulet
Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Boulettes de veau sauce tomate
Omelette à la ciboulette
Macaronis
Piperade
Ananas frais
et cup de chocolat
Emmental à la coupe

Cake aux légumes et fromage
Crêpe aux champignons
Dos de colin sauce tomate
Jambon braisé au jus
Carottes à la crème
Riz pilaf
Tarte aux pommes
Petits suisses aux fruits

Pizza à la tomate et aux fromages
Radis et beurre
Pilons de poulet et ketchup
Beignets de calamars et mayonnaise
Petits pois carottes
Spaghetti
Mousse au chocolat
Yaourt à boire la fraise

Nems au poulet
Salade mêlée et œuf poché*
Nuggets de blé et mayonnaise
Cheese Burger et Ketchup
Tortis à la tomate
Pommes de terre röstli
Flan vanille caramel
Panna cotta aux myrtilles

Salade de pâtes à la provençale*
Chou rouge aux pommes*
Saucisse de Toulouse et ketchup
Filet de cabillaud sauce Nantua
Purée de potiron
Courgettes sautées
Crumble de pommes et fruits rouges
Edam à la coupe

Macédoine mayonnaise
Œuf mimosa
Spaghetti bolognaise
Pizza au chèvre

Salade mêlée*
Gouda à la coupe
Cookie

Feuilleté au fromage
Saucisson à l'ail et cornichon
Filet de lieu sauce Hollandaise
Hot dog et ketchup
Semoule
Pommes de terre röstli
Yaourt à boire à la fraise
Compote de pomme en Berlingo

DÎNER

Toast chèvre miel
Velouté de potiron
Rôti de dinde au jus d'herbes
Lasagnes épinards ricotta
Blé pilaf

Milkshake mangue poire
Buchette de laits mélangés à la coupe

Roulade de volaille
Velouté d'haricots verts
Poisson meunière et citron
Cordon bleu de volaille
Gnocchi au beurre
Epinards à la crème
Yaourt aromatisé
Cookie

Œuf mimosa
Velouté de légumes
Blanquette de volaille
Filet de dorade sauce ciboulette
Gratin dauphinois
Fondue de poireaux à la crème
Cantal à la coupe
Pêche rôtie au miel

Pâté de campagne et cornichon
Salade coleslaw
Wings de poulet barbecue et mayonnaise
Parmentier de poisson
Haricots plats persillés
Riz créole
Brunoise de fruits exotiques
Petits suisses aux fruits

Crêpe au fromage
Velouté d'épinards
Aiguillettes de volaille au jus
Flan de légumes
Coquillettes
Carottes au cumin
Kaki
Liégeois chocolat

Salade de lentilles*
Houmous d'haricots blancs
Filet de Hoki sauce tomate
Cordon bleu de volaille
Polenta crémeuse
Ratatouille
Pomme cuite
Riz au lait caramel


Jambon blanc et beurre
Velouté de petits pois
Raviolis de bœuf sauce tomate
Omelette à la ciboulette

Blé pilaf
Roulé à la crème de marrons
Coulommiers à la coupe

Carte de remplacement

Vous pouvez également remplacer ou agrémenter chacune des composantes de votre repas par les prestations suivantes :

Côté Entrées

Œufs durs (vinaigrette ou mayonnaise) 
Salade verte (vinaigrette moutardée ou balsamique)
Potage de légumes
Bouillon de volaille avec ou sans petites pâtes
Bouillon de légumes avec ou sans petites pâtes
Pâté de campagne

Côté plats

Jambon blanc 
Filet de poulet au jus 
Omelette
Nuggets de poulet (4 morceaux)

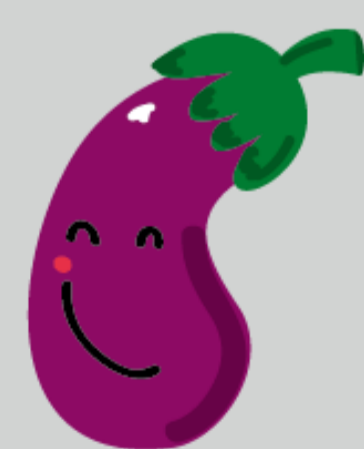


Accompagnements







Pâtes (+/- sauce tomate +/- gruyère râpé)
Purée crémeuse
Pommes de terre vapeur
Pommes noisettes
Petites pâtes à potage
Carottes
Haricots verts
Purée de courgette

Assaisonnement


Sucre
Sel
Poivre
Vinaigrette balsamique
Huile d'olive
Ketchup
Moutarde
Mayonnaise
Beurre
Chips

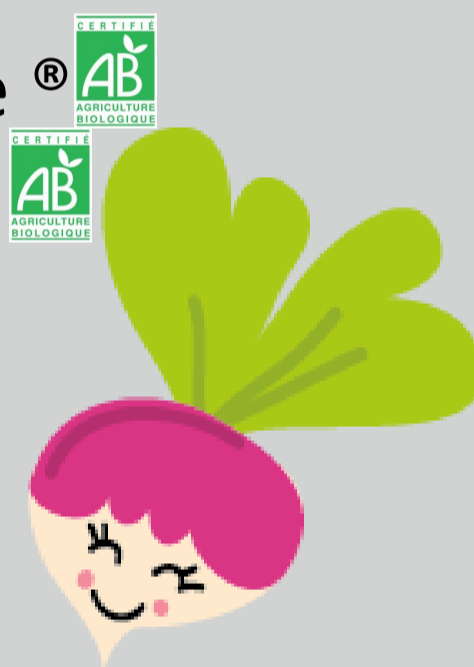


Côté produits laitiers




Fromage blanc 20% / Fromage blanc 0% 
Yaourt nature / Yaourt nature 0% 
Yaourt aux fruits mixés 
Petits suisses naturels 
Petits suisses aromatisés
Yaourt à boire
Briquette lait aromatisé fraise
Briquette lait aromatisé chocolat
Vache qui rit®
Emmental
Fromage frais nature Mme Loïc®
Babybel
Fromage petit roulé
Flan vanille caramel
Crème dessert chocolat Lait 2 Vache® 
Crème dessert vanille Lait 2 Vache® 
Briquette de lait 20cl

Côté fruits

Pomme - Pomme cuite 
Orange
Banane
Abricot - Poire au sirop
Pruneaux au sirop



Côté compotes

Compote Blédina® Pomme coing
Purée pomme banane 
Purée de pomme 
Purée de pomme poire 
Purée de pruneaux liquide

Côté Boisson

Eau gazeuse
Coca Cola
Coca Cola light
Sirop de fraise
Sirop de grenadine
Sirop de menthe
Sirop de citron

Les Petits pots Blédina & Blédichef

Tomate riz poulet
Carotte patate douce
Riz légumes poulet
Spaghettis bolognaise
Fondue de légumes lieu



Blédine CACAO
Blédine VANILLE
Pomme pruneau
Pomme banane
Pomme coing
Cocktail de fruits
Haricots verts
Carottes



Printanière légumes jambon
Jardinière légumes bœuf
Dinde carotte semoule



Lieu petits légumes et pomme de terre



Carte de menu automne-hiver Zone protégée :

Déjeuners et dîners

- Pour chaque repas, le menu du jour vous est automatiquement attribué en fonction de votre régime.
- Vous avez cependant la possibilité de modifier votre repas via la tablette multimédia présente dans votre chambre sur l'application **MyHestia**
- Pour chaque repas, choisissez parmi plusieurs **entrées, plats, garnitures et desserts** selon vos envies. Une carte fixe de remplacement est également disponible. Vous avez la possibilité d'ajouter des suppléments dans la catégorie « **supp** » sur **MyHestia**

Faites votre choix parmi les
prestations proposées !

Menu de la semaine

Semaine du
06/02/2023 au
12/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Servi chaud uniquement



Fait maison

Les intitulés de couleur **violet** sont disponibles uniquement pour la zone protégée élargie

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de pâtes au pesto
Salade de betteraves et vinaigrette
Salami et cornichon

Cuisse de poulet sauce chasseur
Gratin de gnocchi épinards
Parmentier de poisson

Riz pilaf

Carottes / **Salade batavia***

Pomme
Fromage blanc et spéculos

Sticks de mozzarella

Feuilleté au fromage
Aiguillettes de volaille au jus
Quiche au saumon

Salade cœur de scarole*
Semoule
Haricots verts persillés

Mousse au citron
Cocktail de fruits
Chevretine

Tarte aux légumes
Salade de thon et maïs*

Cervelas

Emincé de porc sauce moutarde
Filet de lieu noir
sauce câpres
Frittata aux fines herbes

Tortis
Brocolis à l'échalote
Ratatouille

Pomme au four
Fromage petit roulé
Poire

Pâté de campagne
Blancs de poireaux *
Gyoza au poulet

Omelette à la ciboulette
Saumonnette sauce citron

Gratin dauphinois
Julienne de légumes
Polenta crémeuse

Crème pistache et galette
Edam
Poire pochée à la vanille

Crêpe au fromage

Sauté de bœuf aux olives
Filet de merlu à l'espagnole
Riz à la mexicaine

Fondue de poireaux à la crème
Purée de patate douce

Clafoutis aux pêches
Tomme noire
Petits suisses aux fruits

Cake olives et chèvre
Radis et beurre

Tartiflette
Filet de Hoki sauce Hollandaise
Filet de poulet sauce poivre

Salade verte*
Haricots plats
Pommes de terre röstis

Fromage blanc et miel
Crème vanille
Banane

Accras de morue et mayonnaise
Haricots blancs aux épices douces*

Blanquette de volaille
Escalope végétale pané et mayonnaise
Chipolatas et ketchup

Haricots beurre sautés
Jeunes carottes aux oignons
Quinoa à l'huile d'olive

Tarte au chocolat
Semoule au lait
Clémentines

DÎNER

Velouté de potiron
Salade de pommes de terre*

Filet de merlu
sauce au beurre blanc
Petit salé
Moussaka de bœuf

Jardinière de légumes
Lentilles

Tarte fruits rouges
Gouda
Liégeois au chocolat

Velouté de carottes
Salade de mâche*
Sardines à l'huile et beurre

Escalope de volaille sauce curry
Spaghetti bolognaise de lentilles
Filet de truite crème de persil

Gratin de chou-fleur

Fondue de poireaux à la crème

Flan aux abricots
Clémentines
Fromage blanc et gelée de groseilles

Velouté de poireaux
Macédoine et mayonnaise

Poisson meunière et citron
Paupiette de veau au jus
Pilons de poulet sauce barbecue

Mousseline de potiron
Riz safrané
Courgettes sautées

Emmental
Ile flottante
Roulé à la confiture de framboise

Velouté de légumes verts
Salade de pâtes à la sicilienne*

Jambon braisé au jus
Quiche aux fromages
Feuilleté aux champignons

Petits pois
Salade verte*
Pommes de terre sautées

Liégeois vanille
Purée de pomme fraise

Velouté du jardinier
Beignets de chou-fleur et mayonnaise

Dos de colin sauce Dieppoise
Rôti de dinde au jus
Gratin de pâtes au jambon

Boullgour
Epinards à la crème

Kaki
Gâteau à l'ananas
Crème de gruyère

Velouté d'épinards
Omelette aux champignons
Croque Monsieur
Normandin de veau au jus

Pommes de terre au four persillées
Salade batavia*
Coquillettes

Cocktail de fruits
Gouda
Yaourt aromatisé aux fruits

Velouté de légumes
Cœurs de palmier aux olives noires*
Pâté de campagne

Quenelles de brochet sauce Nantua
Sauté de veau sauce au paprika doux
Cordon bleu de volaille

Blé aux petits légumes
Navets sautés
Riz pilaf

Poire
Gâteau yaourt
Emmental

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine du
13/02/2023 au
19/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Fait maison



Servi chaud uniquement

Les intitulés de couleur **violet** sont disponibles uniquement pour la zone protégée élargie

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Salade de lentilles à l'échalote*
Crêpe aux champignons

Emincé de porc sauce Colombo
Filet de cabillaud à la crème
Aiguillettes de volaille au jus

Gratin de coquillettes
Epinards à la crème
Brocolis

Compote de pomme à la cannelle
Edam
Crème dessert pistache

Salade de pommes de terre aux
oignons*

Cuisse de poulet sauce provençale
Poisson meunière et citron
Spaghetti bolognaise

Julienne de légumes
Pomme de terre rösti

Riz au lait caramel
Liégeois au café
Pêche au sirop

Tarte aux fromages
Salade de betterave vinaigrette

Choucroute
Dos de Lieu noir sauce crème
ciboulette
Boulettes de veau sauce tomate

Boulgour
Ecrasé de potiron

Pruneaux au thé
Orange

Macédoine et mayonnaise
Taboulé à la menthe

Paëlla au poulet
Maquereau sauce vierge
Rôti de porc au jus

Fondue de poireaux à la crème
Flageolets

Flan pâtissier
Poire
Crème dessert vanille

Tarte au légumes
Blanquette de poisson
sauce crème
Steak haché de veau sauce poivre
Cordon bleu de volaille

Blé au curcuma
Epinards à la crème
Poêlée de légumes

Clafoutis aux pêches
Crème dessert chocolat

Feuilleté de saucisse de volaille
Salade de chou-fleur*

Daube de bœuf
Omelette au fromage
Saumonette sauce câpres

Jeunes carottes sautées
Riz pilaf
Courgettes sautées au thym

Chevretine
Kaki

Salade de pépinettes*

Tajine de volaille aux pruneaux
Pané de blé, fromage, épinards et
mayonnaise
Friand au chèvre

Semoule
Petits pois
Salade de mâche*

Tarte Bourdaloue
Emmental
Crème dessert chocolat

DÎNER

Velouté de carottes

Hachis Parmentier
Steak de soja, tomate, basilique et
mayonnaise
Echine demi sel au jus

Courgettes à l'ail
Aubergines sautées

Petits suisses aux fruits
Emmental

Velouté de poireaux
Maïs vinaigrette
Beignet de chou-fleur
sauce cocktail

Omelette aux champignons
Aiguillettes de volaille sauce diable
Risotto de perles, haricots rouges et
petits légumes

Piperade
Gnocchi au beurre

Fromage blanc et miel
Tomme noire
Kaki

Velouté du jardinier
Cœurs de palmier*

Dos de colin
sauce à l'aneth
Jambon
sauce façon Madère
Sauté de poulet sauce normande

Julienne de légumes
Riz pilaf
Quinoa à l'huile d'olive

Poire cuite au chocolat
Clémentines
Crème dessert caramel

Velouté de légumes verts
Betterave vinaigrette

Frittata de pommes de terre
Dos de colin sauce bordelaise
Quenelles de volaille gratinées

Salade verte romaine*
Macaronis
Aubergines sautées

Compote de banane et galette
Cake au citron

Velouté de potiron
Pâté de volaille

Cuisse de poulet rôtie sauce aux
herbes
Sauté de veau au jus
Lasagnes végétariennes

Semoule
Carottes au cumin

Crumble aux pommes fruits
rouges
Yaourt aromatisé
Cocktail de fruits

Velouté de légumes

Quiche au thon
Sauté de porc sauce forestière
Boulettes de soja et sauce tomate

Salade cœur de scarole*
Haricots beurre persillés
Polenta crémeuse

Fromage petit roulé
Crème dessert pistache
Pomme au four

Velouté de carottes

Filet de Hoki sauce Hollandaise
Rôti de dinde au jus tandoori
Galette de Sarrasin aux légumes et
fromage

Potiron rôti
Tortis
Salade batavia*

Pomme
Brioche perdue sauce caramel

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine du
20/02/2023 au
26/02/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



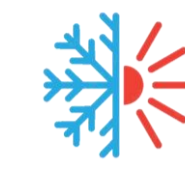
Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Fait maison



Servi chaud uniquement

Les intitulés de couleur **violet** sont disponibles uniquement pour la zone protégée élargie

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Betterave vinaigrette
Blancs de poireaux *
Pizza à la tomate et aux fromages

Sauté de porc sauce forestière
Beignets de calamars
sauce tartare
Emincé de bœuf au jus

Purée de patates douces
Julienne de légumes
Boullgour

Banane au chocolat
Yaourt aromatisé

Salade de pâtes au pesto
Radis et beurre

Cuisse de poulet
Omelette à la ciboulette
Steak de soja tomate, basilic et
mayonnaise

Semoule et légumes de couscous
Gratin de chou-fleur
Purée de carottes

Edam
Pêche au sirop

Salade de mâche *
Flan thon ciboulette

Sauté de bœuf aux oignons
Poisson meunière et citron
Galette Sarrasin jambon et
fromage

Blé pilaf
Fondue de poireaux à la crème
Salade mêlée *

Poire
Fromage blanc et confiture de
fraise
Liégeois au chocolat

Tarte aux légumes
Fonds d'artichauts *
Crêpe au fromage

Frittata aux champignons
Boulettes de veau sauce curry
Tomate farcie

Potiron rôti au thym
Penne
Semoule

Cocktail de fruits
Tomme noire
Crème dessert praliné et spéculos

Salade de lentilles à l'échalote
Pâté de campagne

Filet de lieu sauce citron
Escalope de volaille à la crème
Parmentier de lentilles

Jeunes carottes aux oignons
Gratin dauphinois

Fromage petit roulé
Banane

Cœurs de palmier et maïs *
Feuilleté au fromage

Normandin de veau sauce chasseur
Jambon braisé au jus
Chili sin carne

Gnocchi au beurre
Purée d'haricots verts

Emmental
Yaourt aux fruits

Cake aux olives et chèvre

Sauté de veau sauce Dijonnaise
Filet de Hoki à l'espagnole
Spaghetti carbonara emmental

Ecrasé de pommes de terre
Poêlée de légumes

Poire
Mousse au marron
Chevretine

DÎNER

Velouté de poireaux
Salade de pommes de terre *

Lasagnes bolognaise
Cake aux légumes
Dos de colin sauce crème

Salade batavia *
Poêlée de courgettes persillées

Cocktail de fruit
Clémentine
Crème dessert chocolat

Velouté d'épinards

Filet de merlu sauce au beurre
blanc
Rôti de dinde au jus
Normandin de veau au jus

Haricots beurre persillés
Petits pois
Pommes de terre au four

Crème pâtissière à la fleur
d'oranger et galette
Purée de pomme pêche
Petits suisses

Velouté d'haricots verts
Accras de morue sauce fromage
blanc et menthe
Sardine à l'huile et beurre

Dos de colin sauce câpres
Suprême de poulet sauce paprika
Riz à la mexicaine

Boullgour pilaf
Purée de céleri

Carotte cake
Kaki
Purée de pomme abricot

Velouté de légumes
Salade de thon et maïs *

Rougail saucisse
Brandade de poisson
Aiguillettes de volaille au jus

Riz créole
Brocolis sautés
Salsifis au beurre

Ananas frais
Gouda
Roulé à la confiture
de framboise

Velouté de courgettes
Nems au poulet

Quiche lorraine
Galette de tofu à l'indienne
Poisson meunière et citron

Salade mêlée *
Haricots plats à la tomate
Endives braisées

Fromage blanc et spéculos
Chevretine
Flan vanille caramel

Velouté de carottes
Taboulé à la menthe

Cuisse de poulet sauce poivre
Dos de colin sauce oseille
Omelette au fromage

Gratin d'épinards
Crozets pilaf
Courgettes sautées au thym

Mousse au chocolat
Clémentines
Gouda

Velouté de brocolis
Sticks de mozzarella

Merguez
Galette de lentilles boullgour et
mayonnaise
Sauté de porc sauce moutarde

Carottes à la crème
Polenta crémeuse
Pommes de terre rösti

Petits suisses aux fruits
Liégeois Chocolat

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Menu de la semaine

Semaine du
27/02/2023 au
05/03/2023

**GUSTAVE
ROUSSY**
CANCER CAMPUS
GRAND PARIS

Légende



Agriculture biologique



Viandes de France



Produits
Bleu Blanc Cœur



Pêche responsable



Plat complet



Servi chaud ou froid selon votre choix



Fait maison



Servi chaud uniquement

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

DÉJEUNER

Gyoza au poulet

Filet de merlu à la crème
Boulettes de veau sauce poivre
Omelette à la ciboulette

Haricots beurre persillés
Macaronis
Piperade

Pruneaux au thé
Emmental
Kaki

Cake aux légumes et fromage
Blancs de poireaux*
Crêpe aux champignons

Dos de colin sauce aneth
Jambon sauce façon madère
Steak de soja, tomate basilic et
mayonnaise

Brocolis sautés
Carottes à la crème
Riz pilaf

Tarte aux pommes
Orange
Petits suisses aux fruits

Radis et beurre
Pizza à la tomate et aux fromages

Pilons de poulet et ketchup
Quiche épinards chèvre
Beignets de calamars
sauce tartare

Petits pois carottes
Salade batavia*
Spaghetti

Mousse au chocolat
Yaourt aux fruits
Tomme noire

Nems au poulet
Salade mêlée*
Crème de brocolis

Carbonade de bœuf
Nuggets de blé et mayonnaise
Boulettes de veau sauce tomate

Purée façon aligot
Julienne de légumes
Tortis à la tomate

Flan vanille caramel
Purée de pomme fraise

Salade de pâtes à la provençale*
Saucisse de Toulouse et moutarde
Filet de cabillaud sauce Nantua
Paupiettes de veau sauce moutarde

Courgettes sautées
Purée de potiron
Petits pois aux oignons

Crumble de pommes et fruits
rouges
Edam
Poire

Macédoine et mayonnaise
Escalope de volaille au jus
Pizza au chèvre
Spaghetti bolognaise

Maïs au beurre
Salade mêlée*

Gouda
Liégeois au café
Poire pochée aux épices

Chou fleur et vinaigrette
Feuilleté au fromage

Endives au jambon
Filet de lieu sauce Hollandaise
Croc veggie

Epinards à la crème
Semoule

Gâteau au chocolat
Fromage petit roulé
Yaourt aromatisé

DÎNER

Velouté de potiron
Salade d'haricots verts et maïs*
Toast chèvre miel

Emincé de porc sauce aigre douce
Rôti de dinde au jus d'herbes
Lasagnes épinards ricotta

Blé pilaf
Courgettes sautées au thym

Poire au sirop
Ananas frais

Velouté d'haricots verts
Betteraves et vinaigrette

Omelette au fromage
Cordon bleu de volaille
Poisson meunière et citron

Gnocchi au beurre
Epinards à la crème
Boullgour

Chevretine
Clémentines
Far aux pruneaux

Velouté de légumes

Filet de dorade sauce ciboulette
Blanquette de volaille
Risotto de boulgour et haricots
rouges

Fondue de poireaux à la crème
Gratin dauphinois

Pêche rôtie au miel
Cantal à la coupe
Crème caramel et spéculos

Velouté de carottes
Pâté de campagne

Sauté de porc sauce au curry
Parmentier de poisson
Wings de poulet sauce barbecue
et mayonnaise

Haricots plats persillés
Salade verte*
Riz créole

Gouda
Tarte à la rhubarbe
Cocktail de fruits

Velouté d'épinards
Crêpe au fromage

Aiguillettes de poulet sauce
moutarde
Flan de légumes
Galette de Sarrasin jambon et
fromage

Pommes de terre rösti
Carottes au cumin
Salade mêlée*

Abricots pochés aux amandes
Kaki
Fromage blanc et gelée de groseille

Velouté de poireaux
Salade de lentilles*

Filet de Hoki
sauce beurre citron
Emincé de dinde au jus
Cordon bleu de volaille

Ratatouille
Polenta crémeuse
Julienne de légumes

Riz au lait caramel
Yaourt ananas passion
Pomme cuite

Velouté de petits pois
Taboulé à la menthe

Raviolis de bœuf sauce tomate
Omelette à la ciboulette
Sauté de veau marengo

Blé pilaf
Salsifis au beurre

Roulé à la crème de marrons
Purée de pommes bananes

medirest
L'excellence avec du cœur

*Toutes nos salades, entrées composées de crudités sont accompagnées de vinaigrette faite maison

Toutes nos préparations à base de lait sont réalisées avec du lait BIO

Carte de remplacement



Vous pouvez également remplacer ou agrémenter chacune de vos
composantes de votre repas par les prestations suivantes :


Côté Entrées

Potage de légumes
Bouillon de légumes avec ou sans pâtes
Bouillon de volaille avec ou sans pâtes
Sardines à l'huile (boîte)
Pâté de campagne coupelle
Pâté de volaille coupelle
Betteraves (boîte)
Mais (boîte)
Macédoine de légumes (boîte)

Côté plats

Filet de poulet
Omelette







Accompagnements

Pâtes (+/- sauce tomate +/- gruyère râpé)
Purée crémeuse
Riz créole 
Carottes
Haricots verts
Purée de courgettes


Assaisonnement

Sucre
Sel
Poivre
Vinaigrette balsamique
Huile d'olive
Ketchup
Moutarde
Mayonnaise
Beurre
Chips




Côté produits laitiers

Fromage blanc 20% / Fromage blanc 0% 
Yaourt nature / Yaourt nature 0% 
Yaourt aux fruits mixés 
Petits suisses naturels 
Vache qui rit®
Emmental
Babybel®
Fromage frais nature Mme Loïc®
Flan vanille caramel
Crème dessert chocolat Lait 2 Vache 
Crème dessert vanille Lait 2 Vache® 
Briquette de lait 20cl

Côté fruits

Pomme - Pomme cuite 
Orange
Banane
Abricot - Poire au sirop
Pruneaux au sirop

Côté compotes

Compote Blédina® Pomme coing
Purée pomme banane 
Purée de pomme 
Purée de pomme poire 
Purée de pruneaux liquide

Côté Boisson

Eau gazeuse
Coca Cola
Coca Cola light
Sirop de fraise
Sirop de grenadine
Sirop de menthe
Sirop de citron

Côté Sorbets

Fusée
Sorbet Tutti Frutti
Timbale sorbet
Mini bâtonnets sorbet

Côté Biscuits

Petit LU
Gallettes
Roulé chocolat
Gaufrettes vanille / chocolat
Madeleine



Si les plats du menus ne vous conviennent pas, chaque jour nous vous proposons de choisir un plat ci-dessous en remplacement du plat principal



Couscous de bœuf

Chili végétarien

Paëlla au poulet

Cannellonis épinard ricotta

Parmentier de poisson (salé)

Pavé de lieu noir sauce beurre citron

Saucisse lentilles

Raviolis bœuf

Salade de pâtes au thon

Pizza 4 fromage

Crêpe au fromage

Frites

