

VOTRE RESTAURATION PLAISIR

# Carte

Solo  
Confort



**Bienvenue dans notre établissement.  
Nos équipes de restauration ont élaboré  
une carte alliant plaisir et variété  
pour satisfaire toutes les envies.**

**Nous vous souhaitons un bon appétit !**

HÔPITAL PRIVÉ  
DE LA LOIRE



# Carte

## Solo Confort

N'hésitez pas à joindre  
le Responsable Solo  
de 9h00 à 17h00  
du lundi au vendredi au 61845  
ou l'accueil le week-end au 9  
(appel gratuit),  
pour toute demande sur les menus.

Lundi

**Midi**

Tartare de concombres  
à la crème menthe & aneth  
Filet de poulet aux morilles  
Polenta crémeuse  
Fagot de haricots verts  
Les 2 vaches nature bio  
Tartelette au chocolat noir

Mardi

**Midi**

Tarte tatin de légumes confits  
Colin aux écrevisses et sauce crustacée  
Duo de riz sauvage ratatouille  
Mini roitelet  
Tarte aux pommes

Mercredi

**Midi**

Tartare de saumon  
et crème de ciboulette  
Jarrèt d'agneau au thym  
Nid de tagliatelles  
Fromage blanc  
Minestrone de fruits jaunes à la menthe

Jeudi

**Midi**

Quinoa aux légumes du Sud  
Boeuf Bourguignon  
Pomme de terre grenaille  
à l'huile d'olive et sel de Guérande  
Boursin ou Tartare Ail & Fines Herbes  
Crème dessert  
Gourmand Caramel au beurre salé

**Soir**

Soupe de poisson  
Lasagnes de légumes  
Camembert  
Crème aux oeufs

**Soir**

Velouté de légumes verts  
et pommes de terre  
Tajine de poulet épicé  
Pommes de terre grenaille  
Confit d'aubergine  
Activia nature  
Batônnnet d'ananas

**Soir**

Potage de légumes  
Pavé de saumon grillé  
Duo de carottes  
Emmental  
Tartelette citron meringuée

**Soir**

Velouté de carottes  
et touche de crème  
Filet rôti  
Ratatouille  
Fromage blanc  
Salade de fruits frais

Vendredi

**Midi**

Tartare de concombres  
à la crème menthe & aneth  
Tajine de poulet  
Duo de carottes  
Polenta crémeuse  
Camembert  
Tartelette au chocolat noir

Samedi

**Midi**

Tarte tatin de légumes confits  
Colin aux écrevisses et sauce crustacée  
Écrasé de pomme de terre  
Fagot de haricots verts  
Activia nature  
Salade de fruits frais

Dimanche

**Midi**

Tartare de saumon  
et crème de ciboulette  
Boeuf Bourguignon  
Duo de riz sauvage  
Emmental  
Tarte aux pommes

**Soir**

Soupe de poisson  
Lasagnes de légumes  
Les 2 vaches nature bio  
Batônnnet d'ananas

**Soir**

Potage de légumes  
Jarrèt d'agneau au thym  
Gratin de pommes de terre  
Mini roitelet  
Crème aux oeufs

**Soir**

Velouté de carottes  
et touche de crème  
Pavé de saumon grillé  
Nid de tagliatelles  
Fromage blanc  
Minestrone de fruits jaunes à la menthe

### Menu de la semaine

Tous les repas sont accompagnés  
d'un petit pain et d'une bouteille  
d'eau plate 50 cl