



Nous vous proposons un service complet de restauration sur place ou à emporter, un espace presse, boutique & cadeaux ainsi qu'un espace multimédia pour vos abonnements TV.



Nous vous proposons une offre complète de viennoiseries, salades fraîches, sandwichs froids & chauds, boissons chaudes & fraîches et autres gourmandises. Certains aliments ou boissons peuvent vous être contre-indiqués. Merci de vous renseigner auprès du personnel soignant ou de la diététicienne pour connaître votre régime alimentaire au sein de la clinique avant toute commande.



ELRES SAS au capital de 1 324 994 euros - Impression Sopeel à Wissous. Crédits photos Romain Reveau



Nos équipes sont à votre écoute si vous souhaitez modifier votre repas au 2061. Jusqu'à 09h30 pour le déjeuner du jour et 13h30 pour le dîner.



Pendant votre séjour, vous pouvez être soumis à un régime particulier qui nécessite une adaptation de votre alimentation.



ELRES - SAS au capital de 1 324 994 euros - ICS Namette B 642 025 196 - Impression Sopeel à Wissous. Crédits photos Romain Reveau



Pensez à vous renseigner auprès du personnel soignant pour plus d'explications sur les contraintes médicales. La liste des allergènes est disponible auprès du personnel soignant.

Elior Infirmierie Protestante  
1 - 3 Chemin du Penthod  
69300 Caluire

#### Horaires :

Du lundi au vendredi : de 08h à 18h  
Le week-end et fériés : de 10h à 18h

**Café & Compagnie**  
vous accompagne à chaque moment de la journée.

Mieux se nourrir pour aller mieux.

# La restauration pendant votre séjour

# Menu de la semaine 1

## Lundi

### DÉJEUNER

Salade douceur pâtes aux légumes et emmental  
Lasagnes veggie florentine et fêta ✓  
Yaourt nature  
Fruit frais 🍏

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Couscous 🍴  
Fromage frais ail et fines herbes  
Crème dessert chocolat 🌱

## Mardi

### DÉJEUNER

Coléslaw  
Poisson pané et mélange de légumes  
Fromage fondu  
Compote pommes pêches

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Gnocchettis au poulet sauce tomate  
Yaourt nature  
Fruit frais 🍏

## Mercredi

### DÉJEUNER

Macédoine de légumes  
Curry de lentilles indien ✓  
Fromage blanc  
Fruit frais 🍏

### DINER

Potage de carottes 🌱  
Riz, légumes du soleil et colin 🐟  
Mimolette  
Yaourt aromatisé myrtille 🌱

## Jeudi

### DÉJEUNER

Tartare de concombres façon Tzatziki  
Poulet basquaise, polenta et légumes grillés  
Saint-Paulin  
Mousse au citron

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Légumes farcis et riz  
Yaourt nature  
Fruit frais 🍏

## Vendredi

### DÉJEUNER

Taboulé  
Colin sauce aneth, purée de carottes 🐟  
Fromage frais nature  
Fruit frais 🍏

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Brouillade d'œuf et ratatouille  
Tomme noire  
Compote pomme fraise

## Samedi

### DÉJEUNER

Carottes râpées  
Gratin de légumes du soleil et boulgour ✓  
Yaourt nature  
Cocktail de fruits au naturel

### DINER

Potage poireaux pomme de terre 🌱  
Poulet coulis de tomates et polenta au basilic  
Edam 🌱  
Fruit frais 🍏

## Dimanche

### DÉJEUNER

Pasta al pesto verde  
Boeuf printanier 🍴  
Camembert  
Carré abricot

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Filet de lieu à la tomate, riz et courgettes 🐟  
Yaourt nature  
Fruit frais 🍏

# Menu de la semaine 2

## Lundi

### DÉJEUNER

Tartare de concombres façon Tzatziki  
Haché veau sce poivre Purée brocoli/carottes  
Mimolette  
Fromage blanc fruité

### DINER

Potage de légume 🌱  
Brouillade d'œuf pâtes épinards  
Yaourt nature  
Fruit frais 🍏

## Mardi

### DÉJEUNER

Salade douceur pâtes aux légumes et emmental  
Gratin de légumes du soleil et boulgour ✓  
Fromage blanc  
Fruit frais 🍏

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Riz, légumes du soleil et colin 🐟  
Gouda 🌱  
Compote pomme fraise

## Mercredi

### DÉJEUNER

Carottes râpées  
Omelette, riz au piment d'espelette et Piperade ✓  
Fromage frais nature  
Mousse au citron

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Gnocchettis au poulet sauce tomate  
Yaourt nature  
Fruit frais 🍏

## Dimanche

### DÉJEUNER

Coléslaw  
Riz, légumes du soleil et colin 🐟  
Saint Paulin  
Tarte au citron

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Gratin de pâtes au jambon  
Fromage fondu  
Fruit frais 🍏

## Jeudi

### DÉJEUNER

Pasta al pesto verde  
Moussaka au boeuf 🍴  
Camembert  
Fruit frais 🍏

### DINER

Potage de carottes 🌱  
Poisson marinade citron et petits légumes 🐟  
Fromage frais ail et fines herbes  
Salade de fruits

## Vendredi

### DÉJEUNER

Taboulé  
Mignon de porc moutarde PaT H. verts s/sel 🍴  
Fromage fondu  
Compote de pommes

### DINER

Potage de légumes 🌱  
Paëlla  
Fromage blanc  
Fruit frais 🍏

## Samedi

### DÉJEUNER

Betteraves rouges  
Poulet rôti, duo Purée p. de terre et carotte  
Yaourt nature  
Fruit frais 🍏

### DINER

Potage poireaux pomme de terre 🌱  
Boulettes au boeuf, pâtes et courgettes 🍴  
Edam  
Mousse au chocolat noir



Bien manger est un facteur important de guérison.

Les recettes de nos menus sont adaptées à votre état de santé et répondent à vos besoins nutritionnels. Elior a sélectionné avec soin, avec l'aide de nos filières d'approvisionnement, des produits de qualité. Toutes les entrées et plats chauds sont garantis sans OGM, sans huile de palme.

Elior vous souhaite un bon appétit !

## Le menu du jour ne vous convient pas ?

Faites votre choix dans notre carte des classiques

### ENTRÉES

Potage  
Bouillon  
Carottes râpées  
Taboulé

### PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature  
Camembert  
Emmental  
Fromage fondu

### PLATS

Brouillade d'œufs, épinards, pâtes à la tomate ✓  
Colin sauce aneth purée de carottes 🐟  
Colin et riz aux légumes du soleil 🐟  
Poulet à l'oriental, semoule et petits légumes  
Haché de veau sce poivre purée brocolis carotte  
Poulet concassée de tomates et gnocchettis  
Curry de lentille indien  
Hachis Parmentier de boeuf 🍴  
Gratin de coquillettes au jambon

### DESSERTS

Fruit frais  
Compote de pommes  
Crème dessert chocolat bio

Pour modifier votre repas, nos équipes sont à votre écoute au 2061.