



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 Speed 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.

Elor 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.