3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers 02 37 18 56 84

# Menus en salle du 3 au 7 novembre 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

#### Information approvisionnements:

Viandes exclusivement « origine France » et produits laitiers 100% origine biologique Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 3 novembre

Salade de lentilles aux petits légumes 🎘 Tarte pommes de terre/oignons, salade verte 📓

Banane au chocolat et sa pointe de chantilly

Mardi 4 novembre Carottes râpées à la ciboulette Aile de raie à l'aneth, épinards Gâteau de semoule à la vanille

Mercredi 5 novembre Salade de betteraves

Saucisse sauce échalotes, purée de butternut

Yaourt, fruit

Jeudi 6 novembre Salade de concombre 🐰

Boulettes de bœuf, haricots verts à l'ail

Quatre quarts à la fleur d'oranger 📓

Vendredi 7 novembre

Salade de petits pois à la menthe Filet de poulet sauce forestière, riz 📓

Fromage, fruit









3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers 02 37 18 56 84

## Menus en salle du 10 au 14 novembre 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

#### Information approvisionnements:

Viandes exclusivement « origine France » et produits laitiers 100% origine biologique Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir







Velouté de champignons 🎘

Lasagnes d'automne au potimarron, salade verte Gâteau aux poires 🐰

Mardi 11 novembre

Foyer restaurant fermé

Mercredi 12 novembre Salade de choux et vinaigrette aigre douce

Risotto chorizo et parmesan

Yaourt, fruit

Jeudi 13 novembre

Pamplemousse

Sauté de porc sauce au cidre, flageolets 🎘

Pomme rôtie au miel 🐰

Vendredi 14 novembre Betteraves rouges mimosa 🙊

Moules marinières, frites

Crème citron









3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers 02 37 18 56 84

## Menus en salle du 17 au 21 novembre 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

#### <u>Information approvisionnements</u>:

Viandes exclusivement « origine France » et produits laitiers 100% origine biologique Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir



Lundi	Velouté aux épinards 🎘
17 novembre	Cuisse de poulet à l'estragon, semoule 🎘
	Fromage, fruit

Mardi	Endives en salade 🙎
18 novembre	Potée au chou 🧝
	Crêpe au caramel beurre salé 🙎

Mercredi	Pizza au fromage 🎘
19 novembre	Sauté de canard, haricots verts 👮
	Yaourt, fruit

Jeudi 20 novembre	Salade de lentilles à l'oignon rouge 🎉 Blanquette de poisson, carottes fondantes 🙊
	Fromage blanc au miel

Vendredi	Salade de concombre à la crème 📡
21 novembre	Croque-Monsieur champignons / cheddar, salade
. Ma 63	verte
	Café gourmand 👮









3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers 02 37 18 56 84

# Menus en salle du 24 au 28 novembre 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

#### Information approvisionnements:

Viandes exclusivement « origine France » et produits laitiers 100% origine biologique Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir



Lundi	Betteraves rouges 🎉
24 novembre	Choucroute 👼
	Café et son cookie 🎘

Mardi	Salade verte au Bleu 🎘
25 novembre	Curry de légumes, riz Basmati 👰 Liégeois au café

Mercredi	Terrine de légumes et sa sauce cocktail 🧸
26 novembre	Boudin noir, purée de pois cassés 🙎
	Fromage, fruit

Jeudi	Potage poireaux / pommes de terre 🙎
27 novembre	Spaghettis Bolognaise 👰
	Yaourt, fruit

Vendredi 28 novembre	Surimi / mayonnaise 🎘 Rôti de porc sauce pruneaux, choux de Bruxelles 🎘 Crumble aux pommes 🙊
	ordinale day pontines







