

FOYER RESTAURANT MAINVILLIERS
MENUS DU PORTAGE À DOMICILE DE LA SEMAINE DU 28/9 AU 4/10/2026

lundi 28 entrée plat et garniture fromage dessert	mardi 29 entrée plat et garniture fromage dessert	mercredi 30 entrée plat et garniture fromage dessert	jeudi 1 entrée BETTERAVES VINAIGRETTE plat et garniture POISSON MEUNIÈRE ET CITRON HARICOTS VERTS À L'AIL fromage FROMAGE dessert FRUIT DE SAISON
vendredi 2 entrée BATAVIA AUX NOIX ET RAISINS SECS plat et garniture ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CRÈME BROCOLIS VAPEUR fromage FROMAGE dessert COMPOTE POMME BANANE	samedi 3 entrée CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL plat et garniture LASAGNES RICOTTA EPINARDS SALADE VERTE fromage BRIE dessert TARTE AUX FRUITS	dimanche 4 entrée TERRINE DE LÉGUMES plat et garniture BOUDIN NOIR POMME VAPEUR ET POMME FRUIT fromage FROMAGE dessert ECLAIR CHOCOLAT	Un potage différent, chaque jour en option, est à votre disposition sur commandes auprès du foyer restaurant.

FOYER RESTAURANT MAINVILLIERS
MENUS DU PORTAGE À DOMICILE DE LA SEMAINE DU 5/10 AU 11/10/2026

lundi 5 entrée SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE plat et garniture BOULETTE AU BOEUF SAUCE CURRY POMMES RISSOLÉES fromage FROMAGE dessert RAISIN NOIR ET BLANC	mardi 6 entrée SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE plat et garniture CASSOULET GARNI fromage BÛCHETTE MI CHÈVRE dessert POMME CUITE	mercredi 7 entrée SAUCISSON SEC ET CORNICHON plat et garniture FILET DE POISSON EN PAPILLOTE RIZ PILAF fromage FROMAGE dessert MOUSSE AU CHOCOLAT	jeudi 8 entrée LENTILLES VINAIGRETTE plat et garniture BUTTERNUT FARCIE VÉGÉTAL SALADE COMPOSÉE fromage EMMENTAL dessert SALADE DE FRUITS FRAIS
vendredi 9 entrée OEUF EN GELÉE plat et garniture SAUTÉ DE PORC POÊLÉE ORIENTALE fromage LAITAGE dessert FRUIT DE SAISON	samedi 10 entrée MIKADO DE JAMBON SEC ET HARICOTS VERTS plat et garniture STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE SAUCE POIVRE FRITES fromage FROMAGE dessert MOUSSE DE POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE	dimanche 11 entrée BETTERAVES VINAIGRETTE plat et garniture FRICASSÉE DE POULET SEMOULE PARFUÉE fromage FROMAGE dessert BABA AU RHUM	Un potage différent, chaque jour en option, est à votre disposition sur commandes auprès du foyer restaurant.

FOYER RESTAURANT MAINVILLIERS

MENUS DU PORTAGE À DOMCILE DE LA SEMAINE DU 12/10 AU 18/10/2026



Semaine des rencontres du goût - retrouvez nos recettes originales

lundi 12	mardi 13 repas Italie	mercredi 14	jeudi 15
entrée SALADE FROMAGÈRE	entrée PANNA COTTA AU BLEU, JAMBON CRU ET SON GRESSIN	entrée CÉLERI RÉMOULADE	entrée TABOULÉ AUX RAISINS
plat et garniture FILET DE POISSON MEUNIÈRE ÉPINARDS EN BRANCHE	plat et garniture SPAGHETTIS À LA BOLOGNAISE	plat et garniture LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE POMMES DE TERRE	plat et garniture GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MAROILLES PETITS POIS
fromage LAITAGE	fromage FROMAGE	fromage GOUDA	fromage LAITAGE
dessert PUDDING ET SA CRÈME	dessert TIRAMISU	dessert CRÈME AUX OEUFS AU CARAMBAR	dessert SALADE DE FRUITS
vendredi 16	samedi 17	dimanche 18	Un potage différent, chaque jour en option, est à votre disposition sur commandes auprès du foyer restaurant.
entrée CRÈME DE POTIRON	entrée OEUF MIMOSA	entrée RILLETES ET CORNICHON	
plat et garniture CROZIFLETTE SALADE VERTE	plat et garniture POULET CHASSEUR HARICOTS VERTS	plat et garniture CUISSE DE PINTADE JUS À LA SAUGE POMMES DUCHESSE	
fromage LAITAGE	fromage CAMEMBERT	fromage FROMAGE	
dessert FRUIT DE SAISON	dessert PRUNEAUX AU THÉ	dessert ÉCLAIR AU CAFÉ	

FOYER RESTAURANT MAINVILLIERS
MENUS DU PORTAGE À DOMICILE DE LA SEMAINE DU 19/10 AU 25/10/2026

lundi 19 entrée ÉMINCÉ DE RADIS AU FROMAGE FRAIS plat et garniture FILET DE LIEU MEUNIÈRE RIZ CRÉOLE fromage LAITAGE dessert ILE FLOTTANTE AU CARAMEL	mardi 20 entrée BUTTERNUT ET CÉLERI RÂPÉS FAÇON COLESLAW plat et garniture CHILI SIN CARNÉ AU POIS RIZ CRÉOLE fromage FROMAGE dessert POMME EN GELÉE PARFUMÉE	mercredi 21 entrée CHAMPIGNONS EN SALADE AU CITRON plat et garniture BLANQUETTE DE POISSON COEUR DE BLÉ fromage BLEU dessert TARTE AU SUCRE	jeudi 22 entrée SALADE DE FENOUIL RÂPÉ À LA POMME plat et garniture GRATIN DE COQUILLETES ET ENDIVES fromage LAITAGE dessert CAKE AU CITRON
vendredi 23 entrée BETTERAVES À L'ÉCHALOTE plat et garniture PETIT SALÉ LENTILLES fromage fromage dessert FRUIT DE SAISON	samedi 24 entrée VELOUTÉ DUBARRY plat et garniture BOULETTE AU VEAU SAUCE CURRY ET SES LÉGUMES fromage CANTAL dessert POIRE AU CHOCOLAT	dimanche 25 entrée PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS plat et garniture HACHIS PARMENTIER SALADE VERTE fromage FROMAGE dessert TRANCHE NAPOLITAINE	Un potage différent chaque jour est à votre disposition sur commandes auprès du foyer restaurant.

FOYER RESTAURANT MAINVILLIERS
MENUS DU PORTAGE À DOMICILE DE LA SEMAINE DU 26/10 AU 1/11/2026

lundi 26 entrée TOAST AU CAMEMBERT plat et garniture SAUTÉ DE VOLAILLE AU CIDRE ET POMMES TAGLIATELLES fromage FROMAGE dessert TEURGOULE	mardi 27 entrée SALADE D'ENDIVES AU BLEU ET NOIX plat et garniture RÔTI DE PORC CONFIT AU JUS PURÉE DE POIS CASSÉS fromage MORBIER dessert OEUF AU LAIT	mercredi 28 entrée RILLETES ET CONDIMENTS plat et garniture BLANC DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS LARDONS TORTIS fromage FROMAGE dessert SALADE DE FRUITS	jeudi 29 entrée SOUPE À L'OIGNON plat et garniture CROQUE MONSIEUR VÉGÉ AU FROMAGE FAÇON BISTROT FRITES fromage LAITAGE dessert MOUSSE AU CHOCOLAT STRACCIATELLA
vendredi 30 entrée SALADE COMPOSÉE plat et garniture ANDOUILLETTE POMMES DE TERRE fromage LAITAGE dessert FRUIT DE SAISON	samedi 31 entrée ENDIVES VINAIGRETTE plat et garniture LASAGNES À LA BOLOGNAISE SALADE VERTE fromage EDAM dessert COMPOTE POMME-COING	dimanche 1 La Toussaint entrée PÂTÉ EN CROÛTE ET CORNICHON plat et garniture BUTTERNUT FARCIE À L'EFFILOCHÉ DE CANARD - fromage FROMAGE dessert TIRAMISU	Un potage différent chaque jour est à votre disposition sur commandes auprès du foyer restaurant.

FOYER RESTAURANT MAINVILLIERS
MENUS DU PORTAGE À DOMICILE DE LA SEMAINE DU 2/11 AU 8/11/2026

lundi 2 entrée OEUF MAYONNAISE plat et garniture AÏOLI DE MERLU LÉGUMES DU POT fromage FROMAGE dessert FROMAGE BLANC AU COULIS	mardi 3 entrée ROSETTE ET SON BEURRE plat et garniture AILE DE RAIE AUX CÂPRES RIZ fromage FROMAGE dessert ANANAS À LA NOIX DE COCO	mercredi 4 entrée CÉLERI RÉMOULADE plat et garniture ENDIVES AU JAMBON GRATINÉES POMMES DE TERRE fromage LAITAGE dessert BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	jeudi 5 entrée SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE plat et garniture HACHIS PARMENTIER VÉGÉTAL SALADE VERTE fromage CHÈVRE dessert MOUSSE MASCARPONE AUX FRUITS
vendredi 6 entrée VELOUTÉ DE LÉGUMES plat et garniture PALETTE À LA DIABLE LENTILLES fromage LAITAGE dessert FRUIT DE SAISON	samedi 7 entrée MEDAILLON SURIMI MAYONNAISE plat et garniture CUISSE DE POULET SAUCE CURRY SEMOULE fromage FROMAGE dessert BANANE RÔTIE	dimanche 8 entrée FROMAGE DE TÊTE PERSILLÉ plat et garniture RÔTI DE VEAU AU JUS GRATIN DE CHOU-FLEUR fromage FROMAGE dessert CHEESECAKE	Un potage différent chaque jour est à votre disposition sur commandes auprès du foyer restaurant.