FOYER RESTAURANT MAINVILLIERS
MENUS DU PORTAGE À DOMICILE DE LA SEMAINE DU 30/11 AU 6/12/2026

lundi 30	mardi 1	mercredi 2	jeudi 3 THÈME MONTAGNARD
entrée **PANNA COTTA DE CHOU-FLEUR**	entrée **RILLETTES ET CONDIMENTS**	entrée **SALADE D'ENDIVES AU MAÏS**	entrée **BOUILLON VERMICELLES**
plat et garniture **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** **ET PARMESAN**	plat et garniture **POISSON À LA BORDELAISE** **GRATIN DE BLETTES**	plat et garniture **FLAN DE COURGE** **POLENTA CRÉMEUSE**	plat et garniture **TARTIFLETTE** **SALADE VERTE**
fromage **BLEU**	fromage **EDAM**	fromage **GOUDA**	fromage **LAITAGE**
dessert **FRUIT DE SAISON**	dessert **FROMAGE BLANC ET COULIS CARAMEL**	dessert **PUDDING AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**	dessert **MERVEILLEUX FAÇON MONT BLANC**

vendredi 4	samedi 5	dimanche 6
entrée **BROCOLIS PERSILLÉS**	entrée **OEUF DUR MAYONNAISE AU CURRY**	entrée **ROSETTE ET BEURRE**
plat et garniture **GRATIN DE COURGE** **AUX LARDONS**	plat et garniture **BLANQUETTE DE VOLAILLE** **ET SES LÉGUMES**	plat et garniture **JOUE DE BOEUF SAUCE VIGNERONNE** **POÊLÉE DE LÉGUMES**
fromage **ST MÔRET**	fromage **CHÈVRE**	fromage **EMMENTAL**
dessert **FRUIT DE SAISON**	dessert **POMME AU FOUR**	dessert **TARTE AU FLAN**

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 7/12 AU 13/12/2026

lundi 7	mardi 8	mercredi 9	jeudi 10
entrée **SALADE DE LENTILLES ET ÉCHALOTES VINAIGRETTE**	entrée **SAUCISSON À L'AIL ET CONDIMENTS**	entrée **POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON**	entrée **CHOU-FLEUR MIMOSA**
plat et garniture **FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC** **POTIRON RÔTI AU ROMARIN**	plat et garniture **CUISSE DE POULET RÔTIE** **POÊLÉE DE CHAMPIGNONS**	plat et garniture **RÔTI DE PORC À L'ÉCHALOTE** **HARICOTS BLANCS SAUCE TOMATÉE**	plat et garniture **LASAGNES VÉGÉTALES ET POTIRON (à l'égréné de pois et blé)** **SALADE VERTE**
fromage **ROUY**	fromage **CAMENBERT**	fromage **EMMENTAL**	fromage **LAITAGE**
dessert **RIZ AU LAIT**	dessert **COMPOTE POMME CANNELLE**	dessert **MOUSSE SPÉCULOOS ET CRÉMEUX À L'ORANGE**	dessert **GÂTEAU AU CITRON**

vendredi 11	samedi 12	dimanche 13
entrée **POIREAUX VINAIGRETTE**	entrée **MUFFIN REBLOCHON**	entrée **JAMBON SEC ET CORNICHONS**
plat et garniture **FILET DE SAUMON BEURRE BLANC** **POIREAUX VINAIGRETTE**	plat et garniture **SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY ET COCO** **CAROTTES VICHY**	plat et garniture **TAJINE DE VOLAILLE** **SEMOULE**
fromage **CHANTENEIGE**	fromage **LAITAGE**	fromage **EDAM**
dessert **FRUIT DE SAISON**	dessert **SALADE DE FRUITS FRAIS**	dessert **ÉCLAIR À LA VANILLE**

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 14/12 AU 20/12/2026

lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17
entrée **ENDIVES VINAIGRETTE**	entrée **CÉLERI RÉMOULADE**	entrée **POIREAUX VINAIGRETTE**	entrée **SALADE DE POMMES DE TERRE SAUCE FROMAGE BLANC À L'ANETH**
plat et garniture **FILET DE SAUMON BEURRE BLANC** **POMMES RISSOLÉES**	plat et garniture **BOUDIN NOIR À LA POMME** **ÉCRASÉ DE POTIMARRON**	plat et garniture **FILET DE POISSON SAUCE AUX ÉPICES** **SEMOULE**	plat et garniture **BOULETTES SUÉDOISES SAUCE BRUNE** **PURÉE / AIRELLES**
fromage **ST MÔRET**	fromage **ROUY**	fromage **BRIE**	fromage **EDAM**
dessert **PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES**	dessert **FROMAGE BLANC AU MIEL**	dessert **LIÉGEOIS AU CHOCOLAT**	dessert **BRIOCHE ROULÉE À LA CANNELLE**

vendredi 18	samedi 19	dimanche 20
entrée **OEUFS MIMOSA**	entrée **MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE**	entrée **PÂTÉ EN CROÛTE**
plat et garniture **SAUTÉ DE POULET SAUCE CURRY** **RIZ**	plat et garniture **OEUFS GRATINÉS BÉCHAMEL** **ÉPINARDS**	plat et garniture **CUISSE DE CANETTE AU JUS** **LENTILLES AUX OIGNONS**
fromage **LAITAGE**	fromage **BLEU**	fromage **ST MÔRET**
dessert **RAISIN**	dessert **SALADE D'AGRUMES À LA MENTHE**	dessert **CRUMBLE AUX POMMES**

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 21/12 AU 27/12/2026

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24
entrée CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC	entrée POTAGE CHOISY	entrée RADIS NOIR RÂPÉ	entrée MOUSSE DE BETTERAVE AU FROMAGE FRAIS
plat et garniture SAUMONETTE SAUCE AUX CÂPRES SPAGHETTIS AU BEURRE	plat et garniture TRIPES À LA MODE DE CAEN POMMES DE TERRE VAPEUR	plat et garniture BLANQUETTE DE VOLAILLE CAROTTES VICHY	plat et garniture MARMITE DE POISSON FUMÉ NAVETS RÔTIS
fromage LAITAGE	fromage BLEU	fromage CHÈVRE	fromage LAITAGE
dessert MOUSSE AU CITRON	dessert ENTREMETS CAFÉ	dessert BLANC MANGER CRÈME DE MARRONS	dessert NUAGE DE SPÉCULOOS ET CRÉMEUX À L'ORANGE

vendredi 25	samedi 26	dimanche 27
entrée MOUSSE DE FOIE GRAS AUX FIGUES ET SA BRIOCHE	entrée RILLETTES ET CONDIMENTS	entrée ENDIVES AU BLEU
plat et garniture NOIX DE JOUE DE BOEUF AU VIN ROUGE GRATIN DE POMMES DE TERRE TRUFFÉ	plat et garniture TORTELLINIS RICOTTA ET EPINARDS GRATINÉS	plat et garniture HAUT DE CUISSE DE POULET AU THYM CÉLERI BRAISÉ
fromage BRIE	fromage EMMENTAL	fromage CANTAL
dessert BÛCHE PRALINÉ	dessert DUO DE RAISINS	dessert CLAFOUTIS POIRE ET CANNELLE

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 28/12/2026 AU 3/1/2027

lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 31
entrée CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	entrée SALADE COLESLAW	entrée POTAGE BUTTERNUT	entrée PAIN DE POISSON ET SA MAYONNAISE À L'ESPELETTE
plat et garniture POÊLÉE DE POISSON À LA CRÈME PANAIS AU JUS	plat et garniture FRICASSÉE DE FOIE DE VOLAILLE À LA VIGNERONNE MACARONIS	plat et garniture TARTIFLETTE SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	plat et garniture FILLET DE TRUITE SAUCE BEURRE BLANC AUX BAIES LÉGUMES RACINES
fromage ROUY	fromage LAITAGE	fromage EMMENTAL	fromage FROMAGE AOP
dessert BANANE	dessert CRÈME AUX OEUFS VANILLE	dessert POMME RÔTIE	dessert TARTE FINE AUX POMMES ET SON COULIS DE CARAMEL BEURRE SALÉ

vendredi 1	samedi 2	dimanche 3 Epiphanie
entrée SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS	entrée SALADE DE FENOUIL RÂPÉ AUX POMMES	entrée PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
plat et garniture DAUBE DE BOEUF CHOU ROMANESCO	plat et garniture ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA NORMANDE PURÉE SAINT GERMAIN	plat et garniture POT AU FEU ET SES LÉGUMES
fromage CHÈVRE	fromage EDAM	fromage GOUDA
dessert SALADE DE FRUIT DE SAISON	dessert PANNA COTTA AU COULIS DE FRUIT	dessert GALETTE DES ROIS

Un potage différent, chaque jour en option, est à votre disposition sur commandes auprès du foyer restaurant.