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

Menus en salle du 7 au 11 avril 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements:





Lundi 7 avril	Salade d'endives, vinaigrette aux agrumes Aile de raie beurre blanc, épinards Moelleux à l'ananas
Mardi 8 avril	Salade de lentilles à l'oignon rouge 🧸 Risotto poireau et parmesan Yaourt, salade de fruits
Mercredi 9 avril	Emincé de champignons 🎘 Rôti de porc sauce aux olives, haricots verts 🙎 Gâteau de semoule 🎉
Jeudi 10 avril	Rillettes/cornichon Sauté de dinde sauce printanière, tagliatelles 🎉 Fromage, fruit
Vendredi 11 avril	Salade de concombre à la menthe 🙎 Sauté de canard à l'oignon cébette, pommes de terre grenaille 🌊



« fait maison »



⁴ menu végétarien



Trifle aux framboises



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

Menus en salle du 14 au 18 avril 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 14 avril	Carottes râpées à l'orange 🎘 Filet mignon au miel, poêlée de navets caramélisés 🎘 Café gourmand 🧸
Mardi 15 avril	Salade verte aux croûtons à l'ail 🤏 Saucisse de Toulouse, gratin de blettes 🎘 Clafoutis à la rhubarbe
Mercredi 16 avril	Terrine de légumes 🎘 Spaghettis aux épinards et à la ricotta 💢 Fromage blanc à l'ananas frais 🖳
Jeudi 17 avril	Cake aux olives / mayonnaise 🎘 Cœur de Merlu à l'oseille, jardinière de légumes 🎘 Fromage, fruit
Vendredi	Surimi / mayonnaise



18 avril

Yaourt, fruit



Boudin noir sauce aux pommes, frites 🧸

menu végétarien



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

Menus en salle du 21 au 25 avril 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 21 avril	Foyer restaurant fermé
Mardi 22 avril	Taboulé Filet de poulet sauce Normande, carottes fondantes Yaourt, fruit
	<u>'</u>
Mercredi 23 avril	Salade Cesar A Boulettes de veau sauce tomate, haricots verts A Cœur coulant chocolat
Jeudi 24 avril	Betteraves rouges persillées A Sauté de porc, flageolets A Fromage, fruit
Vendredi 25 avril	Chou-fleur vinaigrette aux herbes Tarte de légumes au Bleu, salade

Crumble pommes/rhubarbe







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

Menus en salle du 28 avril au 2 mai 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 28 avril	Carottes râpées aux herbes fraîches 🎘 Lapin à la moutarde, purée de pois cassés 💢 Crème au citron 🧝
Mardi 29 avril	Salade de lentilles aux légumes A Croque-Monsieur aux champignons et oignons, salade Coupe de fraises à la chantilly
Mercredi 30 avril	Crêpe au fromage Rôti de porc aux pruneaux, haricots plats Fromage, fruit
Jeudi	

i iliai	Foyer restaurant terme	
		_
Vendredi		٦

2 mai Foyer restaurant fermé





