

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 6 au 12 mars 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 
(en supplément)



Information approvisionnement :

Toutes nos viandes sont « origine France »



Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 6 mars	Saucisson à l'ail Rôti de dinde, petits pois  Fromage, fruit	Portage de légumes
Mardi 7 mars	Surimi mayonnaise Spaghettis à la Bolognaise  Yaourt  , fruit	Velouté de petits pois
Mercredi 8 mars	Haricots verts vinaigrette  Andouillette, purée de pommes de terre Fromage, fruit	Velouté d'asperges
Jeudi 9 mars	Salade d'endives  Aile de raie, carottes persillées  Fromage, beignet à la framboise	Potage de légumes
Vendredi 10 mars	Pamplemousse Flageolets au chorizo Fromage, Liégeois au café	Potage au céleri
Samedi 11 mars	Salade de perles océanes Sauté de bœuf, brocolis  Fromage, fruit	Potage saveurs couscous
Dimanche 12 mars	Concombre vinaigrette  Boulettes à l'agneau, salsifis à l'ail et au persil  Fromage, tarte aux myrtilles	Potage de légumes



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 2015, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, poissons, œufs, lait, mollusques, graines de sésame, arachide, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin



Important : conservation des barquettes au réfrigérateur à +3° maximum

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 13 au 19 mars 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 

(en supplément)



Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 13 mars	Salade de pâtes au thon  Sauté de porc, choux de Bruxelles  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Mardi 14 mars	Chou-fleur vinaigrette  Fricassée de lapin, purée de pommes de terre  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 15 mars	Salade verte  Emincé de poulet à la crème, épinards  Fromage, gâteau au chocolat 	Potage saveurs soleil
Jeudi 16 mars	Betteraves rouges sauce ciboulette  Saucisse, lentilles Yaourt  , fruit	Potage de légumes
Vendredi 17 mars	Salade de concombre à l'oignon rouge  Paupiette, riz  Fromage, compote	Potage au potimarron
Samedi 18 mars	Pamplemousse Filet mignon sauce moutarde, haricots verts  Fromage, flan pâtissier	Potage carottes et curry
Dimanche 19 mars	Crêpe au fromage Filet poisson meunière, poêlée de navets boule d'or  Fromage, fruit	Potage de légumes



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 2015, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, poissons, œufs, lait, mollusques, graines de sésame, arachide, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin



Important : conservation des barquettes au réfrigérateur à +3° maximum

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 20 au 26 mars 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 

(en supplément)



Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 20 mars	Poireaux vinaigrette  Blanquette de poisson, tagliatelles  Fromage, fruit	Potage saveur couscous
Mardi 21 mars	Bouillon vermicelles Cervelas Obernois, haricots plats revenus à l'ail  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 22 mars	Carottes râpées Sauté de poulet, purée de céleri  Fromage, riz au lait	Potage aux brocolis
Jeudi 23 mars	Rillettes/cornichon Boudin noir, pommes de terre vapeur  Yaourt  , salade de fruits 	Potage de légumes
Vendredi 24 mars	Œuf dur  Rôti de dinde, haricots blancs à la tomate  Fromage, fruit	Velouté de poireaux
Samedi 25 mars	Salade d'endives  Cuisse de canette, salsifis  Fromage, muffin aux framboises 	Potage aux petits pois
Dimanche 26 mars	Salade de blé  Emincé de bœuf, printanière de légumes  Fromage, fruit	Potage de légumes



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 2015, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, poissons, œufs, lait, mollusques, graines de sésame, arachide, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin



Important : conservation des barquettes au réfrigérateur à +3° maximum

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 27 mars au 2 avril 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Potage du jour

(en supplément)



Lundi 27 mars	Betteraves rouges sauce moutarde Filet de poisson, patates douces rôties au four Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 28 mars	Emincé de champignons Sauté de porc, endives fondantes Fromage, gâteau de semoule	Bouillon vermicelles
Mercredi 29 mars	Radis Paëlla Fromage, compote	Potage carottes/panais
Jeudi 30 mars	Tarte à l'oignon Emincé de dinde, poêlée de carottes et navets Yaourt , fruit	Potage poireaux pommes de terre
Vendredi 31 mars	Pamplemousse Paupiette, brocolis Fromage, tarte aux pommes	Velouté de champignons
Samedi 1 avril	Concombre à la vinaigrette Fricassée de lapin, écrasé pommes de terre Fromage, île flottante	Potage de légumes
Dimanche 2 avril	Salade de lentilles à la coriandre Filet mignon, jardinière de légumes Fromage, fruit	Velouté de betteraves



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 2015, les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, poissons, œufs, lait, mollusques, graines de sésame, arachide, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin



Important : conservation des barquettes au réfrigérateur à +3° maximum