

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

## En portage du 7 au 13 août 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

### Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Potage du jour

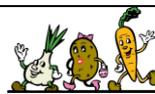
(en supplément)



<b>Lundi</b> <b>7 août</b>	Melon Sauté de dinde, pommes de terre noisette Fromage, mousse au chocolat	Potage saveurs couscous
<b>Mardi</b> <b>8 août</b>	Emincé de champignons Dos de poisson sauce aneth  ratatouille Fromage, cake aux fruits confits	Velouté de brocolis
<b>Mercredi</b> <b>9 août</b> 	Salade de pois chiche et pâtes Tarte de légumes et fromage, salade verte Fromage, fromage blanc à l'émietté de spéculos	Potage de légumes
<b>Jeudi</b> <b>10 août</b>	Taboulé Chipolatas, salsifis à l'ail et au persil Yaourt  , fruit	Bouillon vermicelles
<b>Vendredi</b> <b>11 août</b>	Pamplemousse Gratin de penne au jambon Fromage, compote	Potage de légumes
<b>Samedi</b> <b>12 août</b>	Pastèque Filet de poulet au curry, riz Fromage, flan au caramel	Potage de carottes au curry
<b>Dimanche</b> <b>13 août</b>	Crêpe au fromage Boulettes de bœuf sauce tomate, haricots verts 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 14 au 20 août 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

### Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Potage du jour

(en supplément)

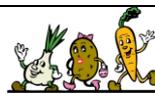


**Attention, livraison des 2 jours le lundi 14 août avec le 15 août férié**

<b>Lundi 14 août</b>	Tomate à l'oignon rouge Rôti de dinde, carottes revenues à l'ail Fromage, clafoutis aux cerises	Potage de légumes
<b>Mardi 15 août</b>	Melon Cordon bleu, petits pois Fromage, Liégeois au café	Velouté de petits pois
<b>Mercredi 16 août</b>	Salade de perles océanes Saucisse de Toulouse aux oignons, poêlée de courgettes Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
<b>Jeudi 17 août</b>	Surimi mayonnaise Cuisse poulet rôti au romarin, p. de terre vapeur Yaourt  , fruit	Potage de légumes
<b>Vendredi 18 août</b>	Salade verte Emincé de porc, haricots plats Fromage, riz au lait	Potage courgettes et Vache qui Rit
<b>Samedi 19 août</b>	Concombre à la feta Couscous végétarien Fromage, mini-beignets au chocolat	Potage pommes de terre/navets
<b>Dimanche 20 août</b>	Chou-fleur vinaigrette Filet mignon, torsades 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 21 au 27 août 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

<b>Lundi</b> <b>21 août</b>	Taboulé Œufs à la Florentine  Fromage, fruit	Potage de légumes
<b>Mardi</b> <b>22 août</b>	Pastèque Andouillette sauce échalote, purée de p. de terre  Fromage, yaourt aux fruits	Bouillon vermicelles
<b>Mercredi</b> <b>23 août</b>	Carottes râpées à l'orange  Aile de raie sauce oseille, brocolis  Fromage, compote/gâteaux secs	Potage de légumes
<b>Jeudi</b> <b>24 août</b>	Betteraves rouges persillées  Boulettes à l'agneau, lentilles  Fromage, fruit	Velouté de brocolis
<b>Vendredi</b> <b>25 août</b>	Salade de riz  Rôti de porc, poêlée de navets caramélisés  Fromage, fruit	Velouté de betteraves rouges
<b>Samedi</b> <b>26 août</b>	Courgettes râpées  Sauté de poulet à l'estragon, gratin de blettes  Fromage, gâteau de semoule 	Potage de légumes
<b>Dimanche</b> <b>27 août</b>	Haricots verts en salade  Spaghettis à la Bolognaise  Yaourt  , fruit	Soupe à l'oignon



« 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 28 août au 3 septembre 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

### Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Potage du jour

(en supplément)



<b>Lundi</b> <b>28 août</b>	Salade de tomates au basilic Saucisse de Toulouse, flageolets Fromage, compote	Potage saveur couscous
<b>Mardi</b> <b>29 août</b>	Salade de pommes de terre à la ciboulette Emincé de dinde  ratatouille Fromage, fruit	Potage de légumes
<b>Mercredi</b> <b>30 août</b>	Tarte à l'oignon Dhal de lentilles corail, riz thaï Fromage, salade de fruits	Potage de carottes/navets
<b>Jeudi</b> <b>31 août</b>	Salade de blé Dos de poisson crème de poivron, aubergine confite Fromage, fruit	Potage de légumes
<b>Vendredi</b> <b>1 sept.</b>	Pamplemousse Cuisse de canette, salsifis Fromage, gâteau au chocolat	Bouillon vermicelles
<b>Samedi</b> <b>2 sept.</b>	Crudités Rôti de porc en croûte d'herbes, chou-fleur Yaourt  , cake au citron	Velouté de petits pois
<b>Dimanche</b> <b>3 sept.</b>	Œuf dur  /mayonnaise Escalope de poulet sauce crème, torsades 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