

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 4 au 10 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

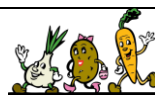
(en supplément)



Lundi 4 sept	Taboulé Cervelas Alsacien, ratatouille Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 5 sept	Salade tomate/feta Blanquette de poisson, tagliatelles Fromage, fromage blanc au sucre	Bouillon vermicelles
Mercredi 6 sept	Salade de haricots verts aux échalotes Emincé de porc, écrasé de pommes de terre Fromage, fruit	Velouté de petits pois
Jeudi 7 sept	Pastèque Boulettes de bœuf sauce tomate, riz Fromage, compote	Potage de légumes
Vendredi 8 sept	Betteraves rouges Sauté de dinde à la tomate, flageolets Yaourt , fruit	Potage carottes au curry
Samedi 9 sept	Courgettes râpées à l'orange Poulet rôti au thym, flan chou-fleur/brocolis Fromage, riz au lait	Velouté de courgettes
Dimanche 10 sept	Macédoine Filet mignon à la moutarde, pâtes 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 11 au 17 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

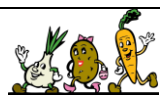
(en supplément)



Lundi 11 sept	Salade de perles océanes Sauté de dinde, poêlée de carottes et champignons Fromage, fruit	Potage Dubarry
Mardi 12 sept	Salade de chou Fricassée de lapin , purée de pommes de terre Fromage, crème au citron	Potage de légumes
Mercredi 13 sept	Salade de blé Saucisse sauce moutarde, gratin aubergine / tomates Fromage, fruit	Potage aux saveurs du soleil
Jeudi 14 sept	Salade de pois chiches aux herbes Poulet au thym, blettes au jus de viande Yaourt , fruit	Bouillon vermicelle
Vendredi 15 sept	Pamplemousse Sauté de porc, poêlée de courgettes Fromage, mini-beignets au chocolat	Potage de légumes
Samedi 16 sept 	Salade de haricots blancs, tomate, concombre, oignon Lasagnes courgettes/chèvre, salade verte Fromage, fruit	Velouté de petits pois
Dimanche 17 sept	Concombre à menthe Cuisse de canette, salsifis Fromage, moelleux aux fruits	Velouté de champignons



« 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 18 au 24 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

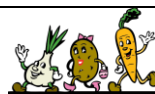
(en supplément)



Lundi 18 sept	Tomate sauce ciboulette Dos de lieu crème de poivron, riz pilaf Fromage, compote	Soupe à l'oignon
Mardi 19 sept	Salade verte Cordon bleu, haricots plats Fromage, flan pâtissier	Potage de légumes
Mercredi 20 sept	Salade de fenouil au citron, carottes et pommes Saucisse, lentilles Yaourt , fruit	Potage pommes de terre/navets
Jeudi 21 sept 	Duo de chou-fleur/brocolis vinaigrette Chili sin carne, riz basmati Fromage, fromage blanc au spéculos	Potage lentilles corail
Vendredi 22 sept	Crêpe au fromage Sauté de bœuf aux olives, petits pois Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 23 sept	Betteraves rouges sauce ciboulette Poule au pot et ses légumes Fromage, fruit	Bouillon vermicelles
Dimanche 24 sept	Pamplémousse Rôti de porc ratatouille Fromage, moelleux au chocolat	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 25 septembre au 1^{er} octobre 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

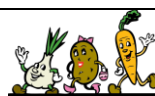
(en supplément)



Lundi 25 sept	Champignons à la Grecque Pâtes à la Bolognaise Fromage, salade de fruits	Velouté de champignons
Mardi 26 sept	Salade verte Chipolatas, salsifis Fromage, beignet à la framboise	Potage saveur coucous
Mercredi 27 sept	Surimi/mayonnaise Emincé de dinde à la crème, riz Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 28 sept	Carottes râpées aux échalotes Lapin à la moutarde, purée de pois cassés Fromage, mousse au chocolat	Potage carottes/curry
Vendredi 29 sept	Saucisson à l'ail/cornichons Rosbif, lentilles Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 30 sept	Concombre vinaigrette Rata Beauceron Fromage, compote/gâteaux secs	Potage aux poireaux
Dimanche 1^{er} octobre	Salade de perles océanes Cordon bleu, haricots verts Yaourt , 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