

# 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<br>4 sept     | Taboulé<br>Cervelas Alsacien, ratatouille<br>Fromage, fruit   | Potage de légumes        |
| Mardi<br>5 sept     | Salade tomate/feta<br>Blanquette de poisson, tagliatelles<br>Fromage, fromage blanc au sucre          | Bouillon vermicelles     |
| Mercredi<br>6 sept  | Salade de haricots verts aux échalotes<br>Emincé de porc, écrasé de pommes de terre<br>Fromage, fruit | Velouté de petits pois   |
| Jeudi<br>7 sept     | Pastèque<br>Boulettes de bœuf sauce tomate, riz<br>Fromage, compote                                   | Potage de légumes        |
| Vendredi<br>8 sept  | Betteraves rouges<br>Sauté de dinde à la tomate, flageolets<br>Yaourt AB, fruit                       | Potage carottes au curry |
| Samedi<br>9 sept    | Courgettes râpées à l'orange<br>Poulet rôti au thym, flan chou-fleur/brocolis<br>Fromage, riz au lait | Velouté de courgettes    |
| Dimanche<br>10 sept | Macédoine<br>Filet mignon à la moutarde, pâtes<br>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<br>11 sept    | Salade de perles océanes<br>Sauté de dinde, poêlée de carottes et champignons<br>Fromage, fruit                    | Potage Dubarry               |
| Mardi<br>12 sept    | Salade de chou<br>Fricassée de lapin, purée de pommes de terre<br>Fromage, crème au citron                         | Potage de légumes            |
| Mercredi<br>13 sept | Salade de blé<br>Saucisse sauce moutarde, gratin aubergine / tomates<br>Fromage, fruit                             | Potage aux saveurs du soleil |
| Jeudi<br>14 sept    | Salade de pois chiches aux herbes<br>Poulet au thym, blettes au jus de viande<br>Yaourt AB, fruit                  | Bouillon vermicelle          |
| Vendredi<br>15 sept | Pamplemousse<br>Sauté de porc, poêlée de courgettes<br>Fromage, mini-beignets au chocolat                          | Potage de légumes            |
| Samedi<br>16 sept   | Salade de haricots blancs, tomate, concombre, oignon<br>Lasagnes courgettes/chèvre, salade verte<br>Fromage, fruit | Velouté de petits pois       |
| Dimanche<br>17 sept | Concombre à menthe<br>Cuisse de canette, salsifis<br>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<br>18 sept    | Tomate sauce ciboulette<br>Dos de lieu crème de poivron, riz pilaf<br>Fromage, compote                       | Soupe à l'oignon              |
| Mardi<br>19 sept    | Salade verte<br>Cordon bleu, haricots plats<br>Fromage, flan pâtissier                                       | Potage de légumes             |
| Mercredi<br>20 sept | Salade de fenouil au citron, carottes et pommes<br>Saucisse, lentilles<br>Yaourt  , fruit                    | Potage pommes de terre/navets |
| Jeudi<br>21 sept    | Duo de chou-fleur/brocolis vinaigrette<br>Chili sin carne, riz basmati<br>Fromage, fromage blanc au spéculos | Potage lentilles corail       |
| Vendredi<br>22 sept | Crêpe au fromage<br>Sauté de bœuf aux olives, petits pois<br>Fromage, fruit                                  | Potage de légumes             |
| Samedi<br>23 sept   | Betteraves rouges sauce ciboulette<br>Poule au pot et ses légumes<br>Fromage, fruit                          | Bouillon vermicelles          |
| Dimanche<br>24 sept | Pamplemousse<br>Rôti de porc  ratatouille<br>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<sup>er</sup> 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

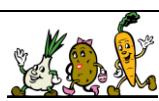
Potage du jour  
(en supplément)



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