

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 4 au 8 septembre 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

Lundi
4 septembre

Salade tomate/feta 
Blanquette de poisson, tagliatelles 
Fromage blanc au sucre

Mardi
5 septembre

Salade de haricots verts aux échalotes 
Côte de porc au miel, écrasé de pommes de terre 
Fromage, fruit

Mercredi
6 septembre



Salade de quinoa et légumes 
Croque végétarien, salade verte 
Compote aux fruits de saison 

Jeudi
7 septembre

Courgettes râpées à l'orange 
Poulet rôti au thym, flan chou-fleur/brocolis 
Riz au lait 

Vendredi
8 septembre

Poireau sauce Gribiche 
Sauté de dinde, poêlée de carottes et champignons 
Café gourmand 



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 11 au 15 septembre 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

Lundi 11 septembre	Salade de chou et croûtons  Fricassée de lapin  , frites Crème au citron 
-------------------------------------	--

Mardi 12 septembre	Gougère sur mâche  Saucisse sauce moutarde, gratin d'aubergine et tomates  Fromage, fruit
-------------------------------------	---

Mercredi 13 septembre	Salade de pois chiches aux herbes  Poulet au thym, blettes au jus de viande  Yaourt  , salade melon/pêche 
--	--

Jeudi 14 septembre 	Salade de haricots blancs, tomate, concombre, oignon  Lasagnes courgettes/chèvre, salade verte  Poire pochée au chocolat 
--	---

Vendredi 15 septembre	Emincé de champignons  Dos de lieu crème de poivron, riz pilaf  Banane flambée 
--	--



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 18 au 22 septembre 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

Lundi 18 septembre	Salade Cesar  Beignets de calamar, haricots plats  Flan pâtissier 
Mardi 19 septembre	Salade de fenouil au citron, carottes et pommes  Saucisse, lentilles  Yaourt  , fruit
Mercredi 20 septembre 	Duo de chou-fleur/brocolis vinaigrette  Chili sin carne, riz basmati  Fromage blanc au spéculos
Jeudi 21 septembre	Betteraves rouges sauce ciboulette Poule au pot et ses légumes  Fromage, fruit
Vendredi 22 septembre	Champignons à la Grecque Foie à l'ail et au persil, pâtes  Salade de fruits 



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

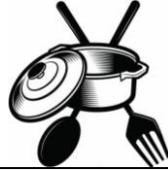
02 37 18 56 84

Menus en salle du 25 au 29 septembre 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Semaine du développement durable

Approvisionnement 100 % local et préparation 100 % maison



Lundi Verre jus de pommes Seresville et chips Belsia
25 septembre Chipolatas de Sours, tarte fine aux oignons caramélisés de Digny
Ile flottante (Œufs La Croix du Perche et Lait du Perche)

Mardi Camembert du Perche pané, salade de Seresville
26 septembre Burger de légumes de Seresvilles et frites de patates douces de Theuville
Compotée de fruits de saison de Seresville

Mercredi Carottes râpées de Seresville aux échalotes de Louville la Chenard
27 septembre Lapin de la Chapelle Royale à la moutarde d'Eure et Loir et purée de pois cassés de Corancez
Crème renversée (Œufs La Croix du Perche et Lait du Perche)

Jeudi Salade de lentilles de Saint-Prest
28 septembre Rata Beauceron (p. de terre de Digny et poitrine de porc de Billancelles)
Yaourt Bio de Rambouillet 

Vendredi Assiette de crudités de Seresville
29 septembre Boudin noir de Sours, pâtes Bossillon de Lumeau
Pain perdu aux poires (pain de Mainvilliers)

*Bon
Appetit!*