

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

## Menus en salle du 2 au 6 décembre 2024




(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

### Information approvisionnements :



Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique   
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi**  
**2 décembre**





Salade de lentilles à l'oignon rouge   
Tarte aux champignons et Comté, salade verte   
Chou chantilly saveur d'agrumes 

**Mardi**  
**3 décembre**

Carottes râpées sauce ciboulette   
Potée de chou   
Tarte aux pommes 



**Mercredi**  
**4 décembre**

Salade d'endives au Bleu   
Rôti de porc à la moutarde, flageolets   
Fruit

**Jeudi**  
**5 décembre**

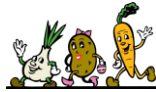
Velouté de céleri   
Blanquette de poulet, purée de pois cassés   
Yaourt, fruit

**Vendredi**  
**6 décembre**

Poireaux sauce Gribiche   
Moules sauce marinière/frites  
Cheesecake 



« fait maison »



menu végétarien

# Bon Appetit!

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers



02 37 18 56 84



## Menus en salle du 9 au 13 décembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)




### Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique   
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

<b>Lundi</b> <b>9 décembre</b>	Gougère sur lit de mâche  Sauté de dinde sauce forestière, purée patates douces Fromage, fruit 
-----------------------------------	--

<b>Mardi</b> <b>10 décembre</b>	Pamplemousse Poisson meunière, chou-fleur revenu au beurre  Cake moelleux au citron 
------------------------------------	--

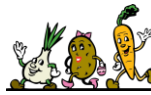
<b>Mercredi</b> <b>11 décembre</b> 	Salade de haricots blancs aux herbes  Gratin de pâtes au potimarron et cheddar  Salade banane/kiwi 
--	--

<b>Jeudi</b> <b>12 décembre</b> Repas country	Salade Cesar  Côte de porc sauce barbecue, potatoes  Brownie au chocolat 
---	--

<b>Vendredi</b> <b>13 décembre</b>	Pizza au fromage  Escalope de poulet à la crème, épinards  Yaourt, fruit
---------------------------------------	--



« fait maison »



menu végétarien

# Bon Appetit!

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84



## Menus en salle du 16 au 20 décembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

### Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique   
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi**  
**16 décembre**



Champignons vinaigrette   
Boudin noir, écrasé de pommes de terre   
Fruit

**Mardi**  
**17 décembre**  
Repas bistrot



Soupe à l'oignon **ou** camembert rôti sur lit de salade  
Coq au vin, tagliatelles **ou** cœur de Merlu, fondue de poireau  
Crêpe Suzette **ou** tartare d'ananas et sa boule de glace vanille

**Mercredi**  
**18 décembre**




Salade d'endives   
Rôti de porc au cidre, petits pois   
Fromage, compote

**Jeudi**  
**19 décembre**

Crêpe au fromage  
Beignets de calamar Béarnaise, haricots plats   
Yaourt, fruit

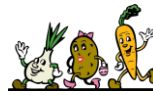
**Vendredi**  
**20 décembre**



Velouté de lentilles corail   
Curry de légumes, riz Basmati   
Banane flambée 



« fait maison »



menu végétarien

# Bon Appetit!

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84



## Menus en salle du 23 au 27 décembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)




### Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique   
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi**  
**23 décembre**

Bouillon vermicelle   
Cassolette de poisson, carottes fondantes   
Yaourt, fruit

**Mardi**  
**24 décembre**


Salade verte aux croûtons   
Sauté de porc aux pruneaux, haricots verts   
Cœur coulant au chocolat pointe chantilly 

**Mercredi**  
**25 décembre**


Foyer restaurant fermé

**Jeudi**  
**26 décembre**



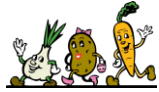
Emincé de chou   
Risotto de champignons   
Fromage blanc au spéculos

**Vendredi**  
**27 décembre**

Taboulé  
Œufs à la Florentine   
Fromage, fruit



« fait maison »



menu végétarien

# Bon Appetit!

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84




## Menus en salle du 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

### Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique   
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi**  
**30 décembre**

Carottes râpées   
Endives au jambon   
Café et son cookie 


**Mardi**  
**31 décembre**

Terrine de légumes   
Parmentier de canard   
Salade de clémentines à la fleur d'oranger 

**Mercredi**  
**1er janvier**

Foyer restaurant fermé

**Jeudi**  
**2 janvier**

Taboulé  
Sauté de dinde, choux de Bruxelles   
Yaourt, fruit

**Vendredi**  
**3 janvier**



Emincé de champignons   
Tourte potimarron/feta, salade   
Gâteau de semoule 



« fait maison »



menu végétarien

# Bon Appetit!