

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

Lundi
9 décembre

Gougère sur lit de mâche 
Sauté de dinde sauce forestière, purée patates douces
Fromage, fruit 

Mardi
10 décembre

Pamplemousse
Poisson meunière, chou-fleur revenu au beurre 
Cake moelleux au citron 

Mercredi
11 décembre



Salade de haricots blancs aux herbes 
Gratin de pâtes au potimarron et cheddar 
Salade banane/kiwi 

Jeudi
12 décembre
Repas country

Salade Cesar 
Côte de porc sauce barbecue, potatoes 
Brownie au chocolat 

Vendredi
13 décembre

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!