

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers - 02 37 18 56 84

En portage du 3 au 10 avril 2023


Attention jours de livraison modifiés cette semaine avec le lundi de Pâques

Information approvisionnements :












Toutes nos viandes sont « origine France »



Œufs de poules élevées en plein air et p. de terre d'Eure et Loir

Potage du jour 
(en supplément)



Livraison lundi	Lundi 3 avril	Surimi Cordon bleu, petits pois Fromage, fruit	Potage carottes saveur curry
Livraison mardi	Mardi 4 avril	Avocat Tagliatelles au poulet  Fromage, crème au citron 	Velouté de lentilles corail
Livraison mercredi	Mercredi 5 avril	Crudités  Filet de poisson meunière, carottes Fromage, pâtisserie	Potage de légumes
Livraison jeudi	Jeudi 6 avril	Charcuterie Blanquette de veau, riz  Fromage, fruit	Bouillon vermicelle
	Vendredi 7 avril	Salade de lentilles  Sauté de dinde, haricots verts  Fromage, fruit	Potage saveur couscous
Livraison vendredi	Samedi 8 avril	Œuf dur  Rôti de porc, flageolets  Yaourt  , fruit	Potage de légumes
	Dimanche 9 avril	Concombre à la menthe  Emincé de dinde, ratatouille Fromage, gâteau au yaourt et ses œufs de Pâques 	Velouté de petits pois
	Lundi 10 avril	Crêpe au fromage Saucisse, purée de céleri 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 16 avril 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

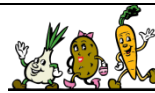
(en supplément)



Mardi 11 avril	Emincé de champignons Aile de raie, brocolis Fromage, gâteau de semoule	Bouillon vermicelle
Mercredi 12 avril	Saucisson à l'ail Escalope de poulet à la crème, riz Fromage, fruit	Velouté à la betterave
Jeudi 13 avril	Haricots verts aux échalotes Boudin noir, écrasé de pommes de terre Yaourt salade de fruits	Potage de légumes
Vendredi 14 avril	Salade verte Sauté de porc, carottes fondantes Fromage, far Breton	Soupe de pois cassés
Samedi 15 avril	Salade de légumineuses et petits légumes Œufs à la Florentine Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Dimanche 16 avril	Pamplemousse Emincé de bœuf, poêlée de navets Fromage, pâtisserie	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 17 au 23 avril 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

Potage du jour

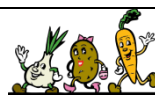
(en supplément)



Lundi 17 avril	Salade de blé au thon Blanquette de poulet, brocolis Fromage, fruit	Soupe saveur légumes du soleil
Mardi 18 avril	Avocat Lapin sauce moutarde, salsifis Fromage, tarte aux pommes	Potage de légumes
Mercredi 19 avril	Surimi Hachis Parmentier Fromage, fruit	Velouté de champignons
Jeudi 20 avril	Macédoine de légumes Filet de poisson, épinards Yaourt , fruit	Potage pommes de terre/navets
Vendredi 21 avril	Maquereau à la moutarde Gratin de torsades au chorizo Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 22 avril	Carottes râpées Escalope dinde, poêlée haricots verts/champignons Fromage, fromage blanc au miel/gâteaux secs	Potage épinards/pommes de terre
Dimanche 23 avril	Concombre sauce ciboulette Filet mignon, courgettes revenues à l'ail Fromage, gâteau moelleux au citron	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 24 avril au 1^{er} mai 2023

Attention jours de livraison modifiés cette semaine avec le lundi 1^{er} mai

Potage du jour 
(en supplément)













Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

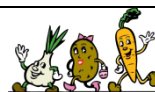


Oufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Livraison lundi	Lundi 24 avril	Chou-fleur vinaigrette  Spaghettis à la Bolognaise  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Livraison mardi	Mardi 25 avril	Salade verte  Cuisse de canette, poêlée de navets  Fromage, compote/gâteaux secs	Potage de légumes
Livraison mercredi	Mercredi 26 avril	Emincé de champignons  Emincé de bœuf, carottes rondelles  Yaourt  , mini-beignets au chocolat	Velouté de courgettes
Livraison jeudi	Jeudi 27 avril	Betteraves rouges Sauté de dinde, petits pois  Fromage, fruit	Potage de légumes
	Vendredi 28 avril	Concombre vinaigrette Filet de poisson, riz  Fromage, Liégeois au café	Potage saveur couscous
Livraison vendredi	Samedi 29 avril	Pamplemousse Moussaka Fromage, gâteau de semoule	Bouillon vermicelles
	Dimanche 30 avril	Salade de perles océanes Emincé de porc, haricots verts  Fromage, fruit	Velouté de betteraves rouges
	Lundi 1^{er} mai	Radis / beurre Cervelas Obernois, salsifis persillés Fromage, flan pâtissier	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