

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 2 au 8 mai 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Attention jours de livraison modifiés cette semaine avec le lundi 8 mai

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)



Livraison mardi	Mardi 2 mai	Salade de tomates cerise Escalope de poulet, haricots plats Fromage, riz au lait	Potage de légumes
Livraison mercredi	Mercredi 3 mai	Taboulé Aile de raie, épinards Fromage, salade de fruits	Velouté de poireaux
Livraison jeudi	Jeudi 4 mai	Salade de lentilles à l'oignon rouge Paupiette, carottes Fromage, fruit	Bouillon vermicelles
	Vendredi 5 mai	Emincé de champignons Emincé de dinde, poêlée de courgettes Fromage, gâteau au yaourt	Potage de légumes
Livraison vendredi	Samedi 6 mai	Haricots verts en salade Rôti de porc, purée de céleri Yaourt  , fruit	Soupe à l'oignon
	Dimanche 7 mai	Concombre sauce ciboulette Fricassée de lapin, flageolets Fromage, mousse au chocolat	Velouté de brocolis
	Lundi 8 mai	Betteraves rouges Cordon bleu, petits pois 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 9 au 14 mai 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 
(en supplément)



Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Mardi 9 mai	Salade de perles océanes Omelette, épinards Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 10 mai	Radis/beurre Filet de poisson, torsades  Fromage, Liégeois au café	Velouté de courgettes
Jeudi 11 mai	Concombre vinaigrette  Sauté de porc, poêlée de carottes/champignons  Yaourt  , cake au citron 	Bouillon vermicelles
Vendredi 12 mai	Surimi Blanquette de dinde, riz  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 13 mai	Saucisson à l'ail Hachis Parmentier  Fromage, fruit	Velouté de lentilles corail
Dimanche 14 mai	Carottes râpées  Cuisse de poulet, haricots verts  Fromage, clafoutis aux cerises 	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 15 au 21 mai 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Attention jours de livraison modifiés cette semaine avec le jeudi de l'ascension

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)



Livraison lundi	Lundi 15 mai	Carottes râpées Sauté de bœuf ratatouille Yaourt crêpes	Soupe à l'oignon
Livraison mardi	Mardi 16 mai	Courgettes râpées Rôti de dinde, petits pois Fromage, compote	Bouillon vermicelles
Livraison mercredi	Mercredi 17 mai	Charcuterie Filet de poisson, purée de brocolis Fromage, fruit	Potage de légumes
	Jeudi 18 mai	Emincé de champignons Poulet coco, riz basmati Fromage, fromage blanc au miel	Potage du soleil
Livraison vendredi	Vendredi 19 mai	Haricots verts en salade Filet mignon, lentilles Fromage, fruit	Potage de légumes
	Samedi 20 mai	Pamplemousse Chipolatas, poêlée de courgettes Fromage, muffin aux framboises	Potage de carottes/curry
	Dimanche 21 mai	Macédoine vinaigrette Lasagnes 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 22 au 29 mai 2023

Attention jours de livraison modifiés cette semaine avec le lundi de la Pentecôte

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 22 mai	Œuf dur mayonnaise Blanquette de veau, riz Fromage, fruit	Velouté de courgettes
Livraison mardi	Mardi 23 mai	Salade pastèque/feta Filet de poisson, fondue de poireau Yaourt mini beignets au chocolat	Potage de légumes
Livraison mercredi	Mercredi 24 mai	Betteraves rouges Boudin noir et sa compotée d'oignons, purée de pommes de terre Fromage, fruit	Potage saveur couscous
Livraison jeudi	Jeudi 25 mai	Salade verte Rôti de porc aux pruneaux, tagliatelles Fromage, compote	Velouté de champignons
	Vendredi 26 mai	Crêpe au fromage Cervelas Obernois, haricots verts Fromage, fruit	Potage de légumes
Livraison vendredi	Samedi 27 mai	Carottes râpées à la coriandre Tajine de poulet au citron confit Fromage, flan au caramel	Potage de courgettes à la Vache qui rit
	Dimanche 28 mai	Salade de blé Escalope de dinde, brocolis Fromage, fruit	Potage de légumes
	Lundi 29 mai	Tomates cerise Boulettes de viande sauce tomate, salsifis Fromage, tarte aux myrtilles	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 30 mai au 4 juin 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

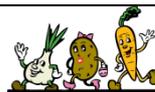
Potage du jour 
(en supplément)



Mardi 30 mai	Taboulé Poisson meunière, ratatouille Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 31 mai	Emincé de champignons  Fricassée de lapin, salsifis  Fromage, gâteau de semoule	Bouillon vermicelles
Jeudi 1 juin	Salade de pommes de terre à l'oignon rouge  Escalope de poulet à la crème, épinards  Yaourt  , salade de fruits 	Velouté de brocolis
Vendredi 2 juin	Chou-fleur vinaigrette  Spaghettis à la Carbonara  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 3 juin	Salade de perles océanes Filet mignon, carottes persillées  Fromage, fruit	Potage saveurs couscous
Dimanche 4 juin	Concombre vinaigrette  Rosbif, haricots verts Fromage, cake 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