

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 5 au 11 juin 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 
(en supplément)



Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

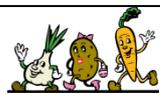


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 5 juin	Pastèque Cordon bleu, haricots verts Fromage, tarte au citron	Velouté de céleri
Mardi 6 juin	Salade grecque  Rôti de porc sauce estragon, purée pommes de terre Fromage, mousse au chocolat 	Potage de légumes
Mercredi 7 juin	Œuf dur / mayonnaise  Carbonara de légumes  Fromage, salade de fruits  	Bouillon vermicelles
Jeudi 8 juin	Salade de lentilles  Filet de poisson sauce vin blanc, brocolis  Yaourt  , fruit	Potage saveur couscous
Vendredi 9 juin	Pamplemousse Paupiette, salsifis  Fromage, riz au lait	Potage de légumes
Samedi 10 juin	Courgettes râpées  Escalope de poulet sauce Vallée d'Auge, carottes  Fromage, compote/gâteaux secs	Soupe à l'oignon
Dimanche 11 juin	Friand au fromage Sauté de dinde  , ratatouille Fromage, fruit	Velouté de petits pois



« 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 12 au 18 juin 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 
(en supplément)



Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Lundi 12 juin	Emincé de champignons  Chipolatas, petits pois Fromage, flan de caramel	Potage de légumes
Mardi 13 juin	Surimi Hachis Parmentier  Fromage, fruit	Potage aux courgettes
Mercredi 14 juin	Duo de brocolis/chou-fleur vinaigrette  Cuisse de canette à l'orange, torsades  Fromage, fruit	Velouté de lentilles corail
Jeudi 15 juin	Pastèque Emincé de dinde, poêlée de navets et champignons  Fromage, gâteau de semoule	Potage de légumes
Vendredi 16 juin	Salade de riz  Sauté de porc, poêlée de courgettes  Fromage, fruit	Potage à la betterave rouge
Samedi 17 juin	Betteraves vinaigrette à la ciboulette  Boudin noir, purée de céleri  Yaourt  , fruit	Soupe d'épinards
Dimanche 18 juin	Carottes râpées  Filet de poisson meunière, haricots verts  Fromage, beignet à la framboise	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 19 au 25 juin 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 
(en supplément)



Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Lundi 19 juin	Macédoine mayonnaise Cervelas Obernois, salsifis persillés Fromage, fruit	Potage saveurs couscous
Mardi 20 juin	Crudités  Rosbif, ratatouille Fromage, pâtisserie 	Potage de légumes
Mercredi 21 juin	Charcuterie Filet de poisson  purée de pommes de terre Yaourt  , fruit	Velouté de carottes
Jeudi 22 juin	Haricots verts vinaigrette  Flageolets au chorizo Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 23 juin	Melon Poulet rôti, duo de courgettes  Fromage, flan	Velouté de chou-fleur
Samedi 24 juin	Tomate au basilic  Croque-Monsieur, salade Fromage, compote	Potage de légumes
Dimanche 25 juin	Pamplemousse Rôti de porc, carottes rondelles  Fromage, gâteau moelleux aux fruits de saison 	Potage légumes du soleil



« 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 26 mai au 2 juillet 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour 
(en supplément)



Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Lundi 26 juin	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Escalope de poulet  ratatouille Fromage, fruit	Potage navets/carottes
Mardi 27 juin	Melon Spaghettis à la Bolognaise  Fromage, Liégeois au café	Potage de légumes
Mercredi 28 juin	Radis / beurre Filet de poisson, fenouil rôti sauce oseille  Fromage, compote de saison /gâteaux secs 	Bouillon vermicelles
Jeudi 29 juin	Salade de pois chiches aux petits légumes  Tarte pomme de terre/oignons, salade verte  Fromage, fromage blanc au miel 	Soupe à l'oignon
Vendredi 30 juin	Salade de perles océanes  Filet mignon, gratin de courgettes  Fromage, fraises à la menthe 	Velouté à la betteraves
Samedi 1^{er} juillet	Tomate macédoine thon  Cuisse de lapin aux pruneaux, poêlée carottes/navets Fromage, semoule au lait  	Potage de légumes
Dimanche 2 juillet	Rillettes / cornichon Blanquette de poulet, riz  Yaourt  , fruit	Velouté de champignons



« 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