

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 5 au 9 juin 2023

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)


Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »






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

Lundi
5 juin



Salade grecque 
Rôti de porc sauce estragon, purée de pommes de terre 
Fromage, mousse au chocolat 

Mardi
6 juin

Aubergine façon pizza 
Carbonara de légumes 
Salade de fruits 



Mercredi
7 juin

Taboulé
Filet de poisson sauce vin blanc, brocolis 
Yaourt , fruit

Jeudi
8 juin

Courgettes râpées 
Escalope de poulet sauce Vallée d'Auge, carottes 
Fromage, compote/gâteaux secs

Vendredi
9 juin

Salade de lentilles 
Beignets de calamar, haricots plats sauce tartare 
Clafoutis aux cerises 



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 12 au 16 juin 2023




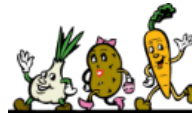








(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Lundi 12 juin	Salade de blé aux petits légumes  Cake de légumes, salade verte et frites  Brochette de fruits... au chocolat  
Mardi 13 juin	Duo de brocolis/chou-fleur vinaigrette  Cuisse de canette à l'orange, torsades  Fromage, fruit
Mercredi 14 juin	Pastèque Emincé de dinde, poêlée de navets et champignons  Fromage, gâteau de semoule 
Jeudi 15 juin	Betteraves vinaigrette à la ciboulette Boudin noir, purée de céleri Yaourt  , salade de fruits 
Vendredi 16 juin	Tomate sauce ciboulette  Aile de raie/beurre aux câpres, courgettes sautées à l'ail Beignet à la framboise 



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 19 au 23 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

« Semaine détente au camping »

Lundi 19 juin	Apéritif de bienvenue Repas formule buffet
--------------------------------	---

Mardi 20 juin	Barbecue dans le jardin du foyer restaurant
--------------------------------	---

Mercredi 21 juin	Melon Poulet rôti et sa barquette de frites Crêpe au Nutella
-----------------------------------	--

Jeudi 22 juin	Tomate sauce basilic Pizza Reine, salade Cornet de glace
--------------------------------	--

Vendredi 23 juin	Pique-nique à Seresville
-----------------------------------	--------------------------

Départ à 12h du foyer restaurant en Bus - retour vers 14h10



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 26 au 30 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

Lundi
26 juin

Melon

Spaghettis à la Bolognaise 

Yaourt , pêche rôtie au miel 


Mardi
27 juin

Radis / beurre


Filet de poisson, fenouil rôti sauce oseille 

Fromage, compote de saison/ gâteaux secs 

Mercredi
28 juin


Salade de pois chiches aux petits légumes 


Tarte pommes de terre/oignons, salade verte 


Fromage blanc au miel et son financier 




Jeudi
29 juin


Tomate macédoine thon 

Cuisse de lapin aux pruneaux, poêlée carottes/navets 

Semoule au lait 

Vendredi
30 juin

Salade composée 

Andouillette moutarde, courgettes sautées 

Trifle aux fruits rouges 



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!