

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 2 au 7 avril 2024

(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

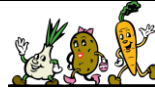
(en supplément)



Mardi 2 avril	Betteraves rouges Torsades à la Carbonara Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 3 avril	Salade de pois chiches aux légumes et à la coriandre Tajine de légumes aux abricots, semoule Yaourt , gâteau à l'ananas	Bouillon vermicelle
Jeudi 4 avril	Endives au Bleu Cuisse de poulet chasseur, salsifis Fromage, riz au lait	Potage de légumes
Vendredi 5 avril	Cake aux carottes et surimi Filet de poisson, brocolis Fromage, fruit	Potage carottes / curry
Samedi 6 avril	Haricots verts sauce oignon rouge Saucisse de Toulouse, flageolets Fromage, fruit	Velouté de brocolis
Dimanche 7 avril	Salade de concombre Filet mignon sauce Porto, écrasé de pommes de terre Fromage, compote	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 8 au 14 avril 2024

(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

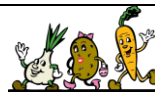
(en supplément)



Lundi 8 avril	Râpé de légumes aigre doux Sauté de dinde au curry, riz Basmati Fromage, flan au caramel	Potage aux courgettes
Mardi 9 avril	Saucisson à l'ail Boulettes de veau sauce échalotes, petits pois Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 10 avril	Salade de betteraves vinaigrette au miel Aile de raie sauce aux câpres, tagliatelles Fromage, fruit	Potage de lentilles Corail
Jeudi 11 avril 	Oeuf dur / mayonnaise Hachis Parmentier végétarien, salade verte Fromage, gâteau aux pommes	Potage de légumes
Vendredi 12 avril	Salade de blé Emincé de porc à la provençale, carottes Yaourt , fruit	Soupe à l'oignon
Samedi 13 avril	Salade de concombre et radis Filet de poulet sauce Normande, poêlée de légumes Fromage, gâteau chocolat banane	Potage de légumes
Dimanche 14 avril	Taboulé Lapin à la moutarde, navets Fromage, fruit	Bouillon vermicelle



« 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 avril 2024

(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

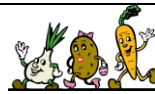
(en supplément)



Lundi 15 avril	Salade de boulgour multicolore Sauté de porc sauce tomate/olives, haricots plats Fromage, fruit	Velouté de petits pois
Mardi 16 avril	Emincé de champignons Rôti de dinde, choux de Bruxelles Fromage, beignet framboise	Potage de légumes
Mercredi 17 avril	Crêpe au fromage Lapin à la moutarde et au miel, purée de navets Fromage, fruit	Velouté de champignons
Jeudi 18 avril	Avocat Filet de poisson en panure, poêlée de courgettes Yaourt , cookie aux pépites de chocolat	Potage de légumes
Vendredi 19 avril	Brocolis vinaigrette Hachis Parmentier Fromage, fruit	Bouillon vermicelle
Samedi 20 avril	Terrine de légumes Cordon bleu, torsades Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 21 avril	Salade de tomates cerise au basilic Blanquette de poulet, carottes rondelles Fromage, flan pâtissier	Potage aux saveurs 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 22 au 28 avril 2024

(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

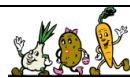
(en supplément)



Lundi 22 avril	Œuf dur Paupiette, petits pois Fromage, fruit	Potage à la betterave rouge
Mardi 23 avril	Concombre sauce ciboulette Rôti de porc, haricots coco à la tomate Fromage, compote	Potage de légumes
Mercredi 24 avril	Salade verte Filet de poisson, épinards Yaourt , crêpes	Soupe à l'oignon
Jeudi 25 avril	Salade de légumineuses multicolore Gratin de torsades aux brocolis Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 26 avril	Taboulé Cuisse de canette, printanière de légumes Fromage, fruit	Velouté de brocolis
Samedi 27 avril	Pamplemousse Boudin noir aux pommes, écrasé de pommes de terre Fromage, Liégeois au café	Potage aux lentilles corail
Dimanche 28 avril	Salade de riz Escalope de poulet à la crème, poêlée de champignons ail et persil 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 29 avril au 5 mai 2024

(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

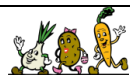
(en supplément)



Lundi 29 avril	Cake aux olives Emincé de dinde, carottes rondelles Yaourt , fruit	Velouté de brocolis
Attention... livraison mardi 30 avril des repas du mardi 30 avril et du mercredi 1^{er} mai		
Mardi 30 avril 	Salade de pois chiche et tomates cerise Couscous végétarien, semoule Fromage, gâteau moelleux au citron	Potage de légumes
Mercredi 1^{er} mai	Taboulé Cuisse de poulet sauté chasseur, chou-fleur Fromage, fruit	Potage Dubarry
Jeudi 2 mai	Rillettes/cornichons Boulettes de bœuf sauce tomate, petits pois Fromage, fruit	Potage courgettes / Vache qui Rit
Vendredi 3 mai	Emincé de champignons Filet de poisson, épinards Fromage, muffin aux framboises	Potage de légumes
Samedi 4 mai	Betteraves rouges mimosa Rôti de porc au cidre, tagliatelles Fromage, fruit	Potage légumes du soleil
Dimanche 5 mai	Concombre à la menthe Chipolatas, purée de pois cassés Fromage, fromage blanc et confiture	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