

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 1^{er} au 5 avril 2024

(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

Lundi
1^{er} avril

Foyer restaurant fermé

Mardi 2 avril



Samossas de légumes

Tajine de légumes aux abricots, semoule

Tartare d'ananas

Mercredi
3 avril

Endives au Bleu

Cuisse de poulet chasseur, salsifis

Riz au lait

Jeudi
4 avril

Haricots verts sauce oignon rouge

Saucisse de Toulouse, flageolets

Fromage, fruit

Vendredi
5 avril

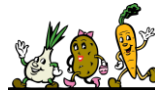
Râpé de légumes aigre doux

Moules au curry, frites

Chou chantilly



« 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 8 au 12 avril 2024














(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

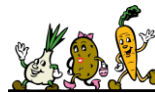


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 8 avril	Pizza au fromage et champignons  Boulettes de veau sauce échalotes, petits pois  Duo de fruits en salade 
Mardi 9 avril	Salade de betteraves vinaigrette au miel  Aile de raie sauce aux câpres, tagliatelles  Fromage, fruit
Mercredi 10 avril	Tartine de houmous  Hachis Parmentier végétarien, salade verte  Fromage blanc au spéculos
Jeudi 11 avril	Salade de concombre et radis  Filet de poulet sauce Normande, poêlée de légumes  Gâteau chocolat banane 
Vendredi 12 avril	Velouté de lentilles corail, curry et lait de coco  Sauté de porc sauce tomate/olives, haricots plats  Poire rôtie au caramel 



« 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 15 au 19 avril 2024













(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

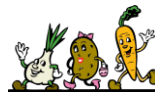


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 15 avril	Emincé de champignons  Rôti de dinde, choux de Bruxelles  Crème au citron 
Mardi 16 avril	Surimi/mayonnaise Lapin à la moutarde et au miel, purée de navets  Fruit
Mercredi 17 avril	Carottes râpées  Fish and Chips (poisson en panure et frites) Café et son cookie aux pépites de chocolat 
Jeudi 18 avril	Terrine de légumes sauce Gribiche  Sauté de porc, torsades  Yaourt  , fruit
Vendredi 19 avril	Œuf dur mayonnaise  Tartine de légumes au Bleu, salade  Salade de fruits 



« 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 22 au 26 avril 2024













(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

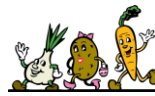


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 22 avril	Concombre sauce ciboulette  Côte de porc, haricots coco à la tomate  Fromage, compote
Mardi 23 avril	Emincé de champignons  Filet de poisson, épinards  Crêpe garnie au chocolat 
Mercredi 24 avril	Salade de légumineuses multicolore  Gratin de torsades aux brocolis  Coupe de fraises/chantilly 
Jeudi 25 avril	Pamplemousse Boudin noir aux pommes, écrasé de pommes de terre  Liégeois au café
Vendredi 26 avril	Cake aux olives  Emincé de dinde, carottes rondelles  Yaourt  , fruit



« 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 29 avril au 3 mai 2024



(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)


Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »








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

Lundi 29 avril	Taboulé Cuisse de poulet sauté chasseur, chou-fleur Yaourt  , fruit 
---------------------------------	--

Mardi 30 avril	Rillettes/cornichon Boulettes de bœuf sauce tomate, petits pois Banane au chocolat 
---------------------------------	--

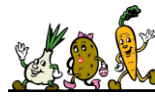
Mercredi 1er mai	Foyer restaurant fermé
-----------------------------------	------------------------

Jeudi 2 mai	Betteraves rouges mimosa  Rôti de porc au cidre, tagliatelles  Compote
------------------------------	---

Vendredi 3 mai	Carottes râpées  Beignet de Calamar, haricots verts  Gâteau de semoule au caramel 
---------------------------------	---



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!