

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers - 02 37 18 56 84

En portage du 6 au 12 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 6 mai	Carottes râpées  Lapin chasseur, petits pois  Fromage, Liégeois café	Potage poireaux/pommes de terre
------------------------------	--	---------------------------------------

Livraison mardi des repas de mardi, mercredi et jeudi

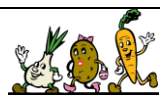
Mardi 7 mai	Salade de perles au surimi  Sauté de porc au poivron, salsifis persillés  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 8 mai 	Salade de chou chinois et pois cassés au gingembre Riz sauté aux légumes  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Jeudi 9 mai	Champignons vinaigrette  Filet de poisson à l'aneth, pommes de terre vapeur  Fromage, compote	Potage aux carottes

Livraison vendredi des repas de vendredi, samedi et dimanche

Vendredi 10 mai	Salade de concombre  Blanquette de dinde, brocolis  Yaourt  , beignet	Potage de légumes
Samedi 11 mai	Haricots verts vinaigrette  Flageolets au chorizo  Fromage, fruit	Potage chou-fleur
Dimanche 12 mai	Crêpe au fromage Boulettes de veau  , ratatouille Fromage, fruit	Potage aux pois cassés



« 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 13 au 20 mai 2024

Information approvisionnements :


















Toutes nos viandes sont « origine France »





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


Potage du jour 
(en supplément)




Lundi 13 mai	Salade grecque  Spaghettis à la Bolognaise  Fromage, flan au caramel	Potage de lentilles corail
Mardi 14 mai	Radis au beurre Cuisse poulet rôtie à l'estragon, choux de Bruxelles  Fromage, crêpes 	Potage courgettes et Kiri
Mercredi 15 mai	Salade de pommes de terre au thon et à la ciboulette Filet mignon, gratin de blettes  Fromage, fruit 	Bouillon vermicelle
Livraison jeudi des repas de jeudi et vendredi		
Jeudi 16 mai	Salade de haricots rouges sauce ravigote  Gratin de chou-fleur au jambon  Fromage, fruit	Potage légumes du soleil
Vendredi 17 mai	Tomate vinaigrette  Emincé de bœuf, printanière de légumes  Fromage, gâteau moelleux au citron 	Potage de légumes
Livraison vendredi des repas de samedi, dimanche et lundi		
Samedi 18 mai	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Blanquette de dinde à l'ancienne, carottes vapeur  Yaourt  , fruit	Potage de céleri
Dimanche 19 mai	Courgettes râpées au vinaigre de cidre  Lapin à la moutarde, navets glacés  Fromage, gâteau de semoule	Velouté de champignons
Lundi 20 mai	Saucisson à l'ail Cordon bleu, haricots verts  Fromage, fruit	Potage aux navets

 « 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 21 au 26 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)



Mardi 21 mai	Carottes râpées à la coriandre  Poisson meunière, salsifis crème et persil  Fromage, riz au lait	Potage aux poireaux
Mercredi 22 mai	Pizza au fromage  Boulettes de bœuf paprika, poêlée de courgettes  Fromage, fruit	Potage à la tomate
Jeudi 23 mai	Salade de chou-fleur vinaigrette à l'estragon  Sauté de canard au miel et épices, p.de terre vapeur  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 24 mai 	Œuf dur  Curry de lentilles corail, quinoa  Fromage, fruit	Potage carottes et gingembre
Samedi 25 mai	Salade de concombre et radis  Filet de merlu beurre blanc à l'aneth, épinards à la crème  Fromage, clafoutis aux cerises 	Velouté de chou-fleur
Dimanche 26 mai	Pamplemousse Emincé de porc à la tomate, aubergines sautées  Yaourt  , moelleux à l'abricot 	Velouté de pois cassés

 « 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 27 mai au 2 juin 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

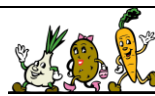
(en supplément)



Lundi 27 mai 	Duo de carottes et céleri à l'orange Blanquette de haricots blancs, riz Basmati Fromage, tarte à la rhubarbe	Velouté de panais
Mardi 28 mai	Tomates cerise Bœuf Bourguignon, légumes de saison Fromage, pâtisserie	Velouté de blettes
Mercredi 29 mai	Poireaux vinaigrette Rôti de porc, haricots coco à la tomate Fromage, fruit	Velouté de patates douces
Jeudi 30 mai	Cake aux olives Filet mignon aux pruneaux, haricots verts Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 31 mai	Salade de pommes de terre à l'oignon rouge Filet de poisson, épinards Fromage, fruit	Soupe à l'oseille
Samedi 1^{er} juin	Salade de pois chiche et concombre Boulettes de veau sauce tomate, petits pois Yaourt , quatre quarts à l'orange	Potage courgettes et petits pois
Dimanche 2 juin	Pamplemousse Filet de poulet sauce aigre douce, pâtes Fromage, compote	Soupe à l'oignon



« 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