

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 6 au 10 mai 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)


Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

Lundi
6 mai

Salade de perles au surimi 

Sauté de porc au poivron, salsifis persillés 


Fromage, fruit

Mardi
7 mai



Salade de chou chinois et pois cassés au gingembre 

Riz sauté aux légumes 

Ananas rôti au miel 


Mercredi
8 mai

Foyer restaurant fermé


Jeudi
9 mai

Foyer restaurant fermé

Vendredi
10 mai

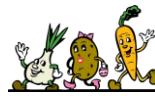
Salade grecque 

Moules/frites

Mi-cuit chocolat/glace vanille 



« 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 13 au 17 mai 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
13 mai

Radis au beurre
Cuisse de poulet rôti à l'estragon, choux de Bruxelles
Gâteau de semoule au caramel



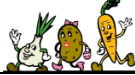
Mardi
14 mai

Salade de pommes de terre au thon et à la ciboulette
Côte de porc charcutière, gratin de blettes
Fromage, banane au chocolat




Mercredi
15 mai

Salade de haricots rouges sauce ravigote
Strudel aux légumes et fromage frais, salade
Crème brûlée



Jeudi
16 mai

Salade de lentilles à l'oignon rouge
Blanquette de dinde à l'ancienne, carottes vapeur
Yaourt , fruit

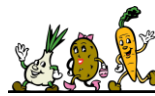


Vendredi
17 mai

Salade de haricots verts mimosa
Aile de raie à l'oseille, tagliatelles
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 20 au 24 mai 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
20 mai

Foyer restaurant fermé

Mardi
21 mai

Pizza au fromage 
Boulettes de bœuf paprika, courgettes sautées 
Salade de fraises/kiwi 

Mercredi
22 mai




Salade de chou-fleur vinaigrette à l'estragon 
Sauté de canard au miel et épices, p.de terre vapeur 
Fromage, fruit

Jeudi
23 mai

Salade de concombre et tomates 
Filet de merlu beurre blanc à l'aneth, épinards à la crème 
Clafoutis aux cerises 

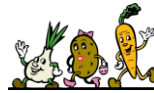
Vendredi
24 mai



Duo de carottes et céleri à l'orange 
Blanquette de haricots blancs, riz Basmati 
Tarte à la rhubarbe 



« 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 27 au 31 mai 2024













(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

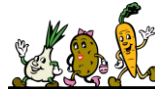


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 27 mai	Poireaux sauce gribiche ou terrine campagnarde Andouillette à la moutarde/frites ou bœuf Bourguignon/légumes de saison
Repas bistrot Vous avez le choix !	2 boules de sorbet poires et chantilly ou fondant chocolat
Mardi 28 mai	Cake aux olives  Filet mignon aux pruneaux, haricots verts  Yaourt  , fruit
Mercredi 29 mai	Salade de betteraves/feta/ciboulette  Blanquette de poisson, brocolis  Semoule au lait 
Jeudi 30 mai	Salade de pois chiche et concombre  Moussaka végétarienne  Quatre quarts à l'orange 
Vendredi 31 mai	Salade de côtes de blettes, vinaigrette aux herbes  Fricassée de lapin, purée de pommes de terre  Salade de fruits à la menthe 



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!