

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers



02 37 18 56 84





Menus en salle du 4 au 8 novembre 2024


(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)




Information approvisionnements :



Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

| | |
|-----------------------------------|---|
| Lundi 4 novembre | Terrine de légumes  Filet de poisson meunière, patates douces rôties sauce miel  Fromage, fruit |
|-----------------------------------|---|

| | |
|--|--|
| Mardi 5 novembre  | Velouté de potiron au cumin  Lasagnes poireau et chèvre frais  Tartare de fruit, sirop à la cannelle  |
|--|--|

| | |
|--------------------------------------|---|
| Mercredi 6 novembre | Rillettes/cornichon Boulettes de bœuf sauce tomate, riz  Yaourt, fruit |
|--------------------------------------|---|

| | |
|-----------------------------------|---|
| Jeudi 7 novembre | Salade d'endives aux pommes  Sauté de canard sauce au miel, poêlée automnale  Café et cake aux fruits confits  |
|-----------------------------------|---|

| | |
|--------------------------------------|--|
| Vendredi 8 novembre | Salade de choux chinois aux saveurs d'Asie  Moules/frites au chorizo Crumble aux pommes  |
|--------------------------------------|--|

 « fait maison »

 menu végétarien

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 11 au 15 novembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)


Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir


Lundi
11 novembre

Foyer restaurant fermé

Mardi
12 novembre


Carottes râpées à la coriandre 


Spaghettis à la Bolognaise 

Ananas rôti au miel 

Mercredi
13 novembre

Salade de chou rouge vinaigrette à l'orange 

Dos de Colin sauce Hollandaise, épinards 

Gâteau fondant aux poires 

Jeudi
14 novembre


Velouté de lentilles corail au lait de coco 


Demi-râble de lapin à la moutarde, fenouil rôti 

Fromage, salade banane/kiwis

Vendredi
15 novembre

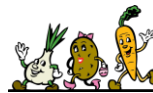
Salade de mâches mimosa 

Risotto de potimarron aux champignons et parmesan 

Brownie au chocolat 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers







02 37 18 56 84

Menus en salle du 18 au 22 novembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

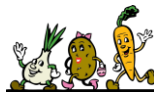
Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

| | |
|--|---|
| Lundi 18 novembre | Taboulé Aile de raie sauce aux câpres, endives braisées Fromage, fruit  |
| Mardi 19 novembre | Salade verte aux croûtons  Choucroute Fromage blanc au miel |
| Mercredi 20 novembre | Crêpe au fromage Côte de porc sauce charcutière, haricots plats  Yaourt, fruit |
| Jeudi 21 novembre | Emincé de champignons vinaigrette au cidre Crumble de potimarron au poulet Tarte fine aux pommes |
| Vendredi 22 novembre  | Salade de lentilles et sa vinaigrette tiède  Croque-Monsieur poireau et Comté, salade  Crème citron |



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 25 au 29 novembre 2024




(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :



Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi
25 novembre






Crème de panais aux poires 
Riz cari coco à la courge et butternut 
Banane au chocolat 



Mardi
26 novembre

Pizza aux champignons/emmental 
Saumonette à l'aneth, brocolis à l'ail 
Yaourt, fruit


Mercredi
27 novembre

Duo de chou rouge et chou chinois 
Rôti de dinde sauce pruneaux, poêlée de navets 
Gâteau moelleux aux pommes 

Jeudi
28 novembre

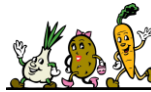
Carottes râpées vinaigrette au miel 
Filet de poulet Vallée d'Auge, jardinière de légumes 
Fromage, compote

Vendredi
29 novembre

Salade de haricots verts aux herbes 
Boudin noir, frites
Fromage, fruit



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!