

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 5 au 11 août 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

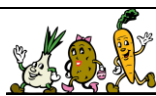
(en supplément)



Lundi 5 août	Melon Emincé de dinde, salsifis Fromage, semoule au lait	Potage de légumes
Mardi 6 août	Salade de pommes de terre à l'oignon rouge Filet de poisson meunière, haricots verts Fromage, yaourt aux fruits	Velouté de céleri
Mercredi 7 août 	Œuf dur / mayonnaise Curry de légumes, riz Basmati Fromage, salade de fruits	Potage poireaux/p.de terre
Jeudi 8 août	Cake aux olives Rôti de porc, poêlée de carottes/navets Yaourt , fruit	Bouillon vermicelles
Vendredi 9 août	Emincé de champignons Cuisse de poulet , ratatouille Fromage, far Breton	Potage de légumes
Samedi 10 août	Courgettes râpées Spaghettis à la Bolognaise Fromage, compote	Potage de pois cassés
Dimanche 11 août	Pastèque Saucisse de Toulouse, purée de céleri Fromage, cake aux fruits confits	Potage à la tomate



« 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 12 au 18 août 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

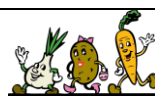
(en supplément)



Lundi 12 août	Chou-fleur vinaigrette Canette au miel, pommes de terre vapeur Fromage, fruit	Potage à la betterave rouge
Mardi 13 août	Radis/beurre Quiche aux légumes, salade Fromage, muffin aux pépites de chocolat	Potage carottes/navets
Livraison mercredi des repas de mercredi et de jeudi		
Mercredi 14 août	Taboulé Aiguillettes de poulet sauce crème, épinards Yaourt , fruit	Potage de légumes
Jeudi 15 août	Tomate en salade Rosbif, poêlée de carottes et oignons caramélisés Fromage, tarte aux myrtilles	Velouté de céleri
Vendredi 16 août	Emincé de champignons Blanquette de poisson, poêlée de courgettes Fromage, beignet à la framboise	Potage aux courgettes
Samedi 17 août	Surimi Cervelas Obernois, haricots beurre Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 18 août	Salade de cœur de palmier Flageolets au chorizo Fromage, fruit	Potage poireaux/p.de terre



« 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 19 au 25 août 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

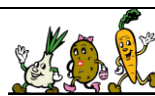
(en supplément)



Lundi 19 août	Carottes râpées à la coriandre Boudin noir, pâtes Fromage, Liégeois au café	Potage courgettes/Vache qui Rit
Mardi 20 août	Salade de lentilles aux herbes Sauté de dinde aux olives , ratatouille Yaourt , fruit	Potage de légumes
Mercredi 21 août	Pastèque Chipolatas, écrasé de pommes de terre Fromage, compote	Potage aux lentilles Corail
Jeudi 22 août	Salade de blé aux petits légumes Boulettes de bœuf sauce tomate, haricots verts Fromage, fruit	Bouillon vermicelles
Vendredi 23 août	Terrine de légumes Rôti de porc aux pruneaux, jardinière de légumes Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 24 août 	Salade de pois chiche, concombre à la menthe Clafoutis chèvre/courgettes, salade verte Fromage, gâteau de semoule	Velouté de petits pois
Dimanche 25 août	Betteraves rouges à l'ail et au persil Escalope de poulet sauce champignons, flageolets 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 26 août au 1^{er} septembre 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 26 août	Rillettes/cornichons Aile de raie, tagliatelles fraîches Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Mardi 27 août	Courgettes râpées Lapin à la moutarde, carottes fondantes Fromage, clafoutis aux prunes	Potage aux brocolis
Mercredi 28 août	Chou-fleur vinaigrette Quiche Lorraine, salade verte Fromage, fromage blanc/confiture	Potage de légumes
Jeudi 29 août	Surimi/mayonnaise Rôti de dinde au cidre, petits pois Fromage, fruit	Velouté de carottes au curry
Vendredi 30 août	Salade de haricots verts sauce persillée Boulettes de veau, gratin d'aubergines Fromage, gâteau moelleux au citron	Potage aux saveurs du soleil
Samedi 31 août	Concombre à la menthe Filet mignon sauce échalotes, fenouil rôti Fromage, compote/gâteaux secs	Potage de légumes
Dimanche 1^{er} sept.	Œuf dur /mayonnaise Emincé de bœuf aux olives, pommes de terre vapeur Fromage, fruit	Potage aux champignons

« 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