

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

## En portage du 1<sup>er</sup> au 7 juillet 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)



<b>Lundi</b> 1 <sup>er</sup> juillet	Salade de quinoa aux herbes Cordon bleu, salsifis à la crème persillée Fromage, fruit	Potage carottes/cumin
<b>Mardi</b> 2 juillet	Salade concombre/feta Cuisse poulet rôti sauce chorizo, courgettes sautées Fromage, moelleux à l'ananas	Potage aux courgettes
<b>Mercredi</b> 3 juillet 	Salade pois chiche/carottes râpées/coriandre Tagliatelles aux légumes d'été Yaourt  , financier	Potage au chou- fleur
<b>Jeudi</b> 4 juillet	Surimi mayonnaise Tomate farcie, riz Fromage, compote	Soupe à l'oignon
<b>Vendredi</b> 5 juillet	Betteraves rouges à la ciboulette Emincé de dinde au poivre vert, petits pois Fromage, fruit	Potage aux navets
<b>Samedi</b> 6 juillet	Melon Sauté de porc marengo  ratatouille Fromage, gâteau de semoule	Potage saveurs du soleil
<b>Dimanche</b> 7 juillet	Œuf dur  / mayonnaise Flageolets aux lardons 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 8 au 14 juillet 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)



<b>Lundi</b> <b>8 juillet</b>	Pastèque Pâtes à la Bolognaise Fromage, compote	Bouillon vermicelle
<b>Mardi</b> <b>9 juillet</b>	Pamplemousse Escalope de dinde, poêlée de carottes et navets Fromage, muffin à l'abricot	Potage à la tomate
<b>Mercredi</b> <b>10 juillet</b>	Betteraves rouges à l'échalote Aile de raie aux câpres, riz pilaf Fromage, fruit	Potage à l'oseille
<b>Jeudi</b> <b>11 juillet</b>	Concombre vinaigrette Rôti de porc, haricots verts Fromage, flan pâtissier	Potage au céleri
<b>Vendredi</b> <b>12 juillet</b>	Emincé de champignons Filet mignon, jardinière de légumes Fromage, beignet	Potage épinards/p.de terre
<b>Samedi</b> <b>13 juillet</b>	Taboulé Saucisse de Toulouse à la moutarde, brocolis Yaourt  , fruit	Potage à la patate douce
<b>Dimanche</b> <b>14 juillet</b>	Salade de tomates au basilic Poisson meunière, purée de céleri Fromage, tarte au citron	Potage aux brocolis



« 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 15 au 21 juillet 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)



<b>Lundi</b> <b>15 juillet</b>	Carottes râpées Rosbif, ratatouille Fromage, yaourt aux fruits	Velouté de carottes
<b>Mardi</b> <b>16 juillet</b>	Rillettes/cornichon Cœur de Merlu sauce à l'oseille, épinards à la crème Fromage, fruit	Potage aux champignons
<b>Mercredi</b> <b>17 juillet</b> 	Œuf dur/mayonnaise Curry de légumes, boulgour Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
<b>Jeudi</b> <b>18 juillet</b>	Salade de concombre à la menthe Boulettes de bœuf à la tomate, haricots beurre Fromage, semoule au lait	Potage de blettes
<b>Vendredi</b> <b>19 juillet</b>	Champignons à la Grecque Emincé de porc caramélisé, tagliatelles Fromage, fruit	Velouté de poireaux
<b>Samedi</b> <b>20 juillet</b>	Chou-fleur vinaigrette à la coriandre Sauté de dinde, pommes de terre vapeur Yaourt  , fruit	Potage saveur couscous
<b>Dimanche</b> <b>21 juillet</b>	Pamplemousse Chipolatas, purée de courgettes Fromage, moelleux au citron	Potage aux petits pois



« 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 22 au 28 juillet 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Potage du jour   
(en supplément)



### Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »



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

<b>Lundi</b> <b>22 juillet</b>	Emincé de champignons  Boudin noir sauce à l'oignon, salsifis  Fromage, moelleux framboises 	Soupe à l'oignon
<b>Mardi</b> <b>23 juillet</b>	Salade de blé  Poulet rôti chasseur, haricots plats  Fromage, fruit	Velouté de chou-fleur
<b>Mercredi</b> <b>24 juillet</b>	Salade verte et ses croûtons  Blanquette de poisson, tagliatelles  Fromage, compote	Potage à la tomate et basilic
<b>Jeudi</b> <b>25 juillet</b>	Pamplemousse Filet mignon aux abricots, semoule  Fromage, liégeois au café	Potage poireaux/p.de terre
<b>Vendredi</b> <b>26 juillet</b>	Betteraves rouges Boulettes de veau  jardinière de légumes Fromage, fruit	Potage courgettes/Vache qui Rit
<b>Samedi</b> <b>27 juillet</b>	Salade de lentilles aux lardons  Rôti de dinde, carottes revenues à l'ail et au persil  Yaourt  , fruit	Potage aux navets
<b>Dimanche</b> <b>28 juillet</b>	Salade de melon/concombre  Sauté de bœuf au paprika, poêlée de navets  Fromage, mini-beignets chocolat	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 29 juillet au 4 août 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

Potage du jour

(en supplément)



<b>Lundi</b> <b>29 juillet</b> 	Salade de haricots blancs aux herbes et à l'oignon rouge Lasagnes aux légumes du soleil Fromage, fruit	Potage de légumes
<b>Mardi</b> <b>30 juillet</b>	Avocat Hachis Parmentier Fromage, mousse au chocolat	Potage aux lentilles corail
<b>Mercredi</b> <b>31 juillet</b>	Haricots verts en salade Canette, poêlée de carottes/navets Yaourt  , fruit	Potage de carottes au curry
<b>Jeudi</b> <b>1<sup>er</sup> août</b>	Cake au jambon Aile de raie  ratatouille Fromage, fruit	Bouillon vermicelle
<b>Vendredi</b> <b>2 août</b>	Radis/beurre Sauté de porc, gratin de blettes Fromage, gâteau à l'ananas	Potage à la betterave rouge
<b>Samedi</b> <b>3 août</b>	Pastèque Boudin noir, purée de pois cassés Fromage, crème au citron	Potage aux brocolis
<b>Dimanche</b> <b>4 août</b>	Saucisson à l'ail Escalope de poulet à la crème, riz Fromage, fruit	Soupe de 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