

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 5 au 9 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

Lundi 5 août	Salade de pommes de terre à l'oignon rouge  Filet de poisson meunière, haricots verts  Ile flottante 
Mardi 6 août 	Œuf dur / mayonnaise  Curry de légumes, riz Basmati  Salade de fruits 
Mercredi 7 août	Cake aux olives  Rôti de porc froid sauce Béarnaise, poêlée de carottes/navets  Yaourt  , fruit
Jeudi 8 août	Courgettes râpées  Spaghettis à la Bolognaise  Fromage blanc au miel
Vendredi 9 août	Chou-fleur vinaigrette  Croque-Monsieur, salade verte  Duo de sorbets



« 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 12 au 16 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

Lundi
12 août



Radis/beurre

Quiche aux légumes, salade

Muffin aux pépites de chocolat

Mardi
13 août

Taboulé

Aiguillettes de poulet sauce crème, épinards

Yaourt , fruit

Mercredi
14 août

Emincé de champignons

Blanquette de poisson, poêlée de courgettes

Beignet à la framboise

Jeudi
15 août

Foyer restaurant fermé

Vendredi
16 août

Carottes râpées à la coriandre

Boudin noir, frites

Cornet de glace



« 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 19 au 23 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

Lundi
19 août

Salade de lentilles aux herbes 
Sauté de dinde aux olives  , ratatouille
Yaourt  , fruit

Mardi
20 août

Pastèque
Chipolatas, écrasé de pommes de terre 
Café et son chou à la chantilly 

Mercredi
21 août

Salade de blé aux petits légumes 
Boulettes de bœuf sauce tomate, haricots verts 
Fromage, fruit

Jeudi
22 août



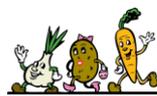
Salade de pois chiche, concombre à la menthe 
Clafoutis chèvre/courgettes, salade verte 
Crème au citron 

Vendredi
23 août

Rillettes/cornichons
Aile de raie, tagliatelles fraîches 
Brochette de fruits frais nappés de chocolat 



« 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 26 au 30 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

Lundi
26 août

Courgettes râpées

Lapin à la moutarde, carottes fondantes

Cœur coulant chocolat

Mardi
27 août

Chou-fleur vinaigrette

Quiche Lorraine, salade verte

Fromage blanc au spéculos

Mercredi
28 août

Surimi/mayonnaise

Emincé de dinde au cidre, petits pois

Fromage, fruit

Jeudi
29 août

Concombre à la menthe

Côte de porc sauce aux échalotes, pâtes

Cornet de glace

Vendredi
30 août

Salade de fenouil aux radis

Hachis Parmentier végétarien

Salade de fruits



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!