

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 1^{er} au 5 juillet 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
1^{er} juillet



Salade concombre/feta 
Cuisse de poulet rôti sauce chorizo, courgettes sautées 
Moelleux à l'ananas 

Mardi
2 juillet





Aubergine façon pizza 
Tagliatelles aux légumes d'été 
Salade de fruits et son financier 

Mercredi
3 juillet

Surimi mayonnaise 
Croissant au jambon, salade 
Fromage, compote

Jeudi
4 juillet

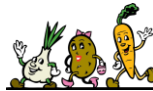
Tomate à l'oignon nouveau 
Sauté de porc marengo  ratatouille
Gâteau de semoule

Vendredi
5 juillet

Duo melon/pastèque
Moules/frites
Fromage blanc/coulis de fruits rouges



« 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 8 au 12 juillet 2024












(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

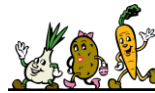


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 8 juillet	Pamplemousse Escalope de dinde aux champignons, poêlée de carottes et navets  Muffin à l'abricot 
Mardi 9 juillet	Betteraves rouges à l'échalote  Aile de raie aux câpres, riz pilaf  Fromage, fruit
Mercredi 10 juillet	Concombre vinaigrette  Rôti de porc, haricots verts  Flan pâtissier
Jeudi 11 juillet	Taboulé Saucisse de Toulouse à la moutarde, brocolis  Yaourt  , fruit
Vendredi 12 juillet	Salade de flageolets aux herbes  Tarte courgettes/feta, salade  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 15 au 19 juillet 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

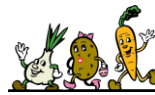


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 15 juillet	Rillettes/cornichon Cœur de Merlu sauce à l'oseille, épinards à la crème Fromage, fruit	
Mardi 16 juillet	Œuf dur mayonnaise Curry de légumes, boulgour Salade de pastèque à la menthe	
Mercredi 17 juillet	Surimi, mayonnaise au curry Boulettes de bœuf à la tomate, haricots beurre Semoule au lait	
Jeudi 18 juillet	Chou-fleur vinaigrette à la coriandre Sauté de dinde, pommes de terre vapeur Yaourt , fruit	
Vendredi 19 juillet	Salade Cesar Boudin noir sauce à l'oignon Moelleux framboises	



« 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 22 au 26 juillet 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 22 juillet	Salade de blé  Poulet rôti chasseur, haricots plats  Fromage, fruit
-----------------------------------	---

Mardi 23 juillet	Salade verte et ses croûtons  Blanquette de poisson, tagliatelles  Cornet de glace
-----------------------------------	--

Mercredi 24 juillet	Pamplemousse Filet mignon aux abricots, semoule  Liégeois au café
--------------------------------------	--

Jeudi 25 juillet	Salade de lentilles aux lardons  Rôti de dinde, carottes revenues à l'ail et au persil  Yaourt  , fruit
-----------------------------------	--

Vendredi 26 juillet	Salade de haricots blancs aux herbes et à l'oignon rouge  Lasagnes aux légumes du soleil  Fromage, fruit
--------------------------------------	--



« 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 29 juillet au 2 août 2024















(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Toutes nos viandes sont « origine France »

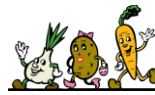


Œufs de poules élevés en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi 29 juillet 	Duo de betteraves rouges/avocat  Tartine de légumes, salade  Mousse au chocolat 
Mardi 30 juillet	Haricots verts en salade  Canette, poêlée de carottes/navets  Yaourt  , fruit
Mercredi 31 juillet	Cake au jambon  Aile de raie  ratatouille Salade de fruits 
Jeudi 1^{er} août	Pastèque Boudin noir, purée de pois cassés  Fromage, crème au citron 
Vendredi 2 août	Salade de tomates et concombre  Moules/frites Tiramisu 



« fait maison »



menu végétarien



produit issu de l'agriculture biologique

Bon Appetit!