

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers - 02 37 18 56 84

En portage du 4 au 10 novembre 2024

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 

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

Produits laitiers exclusivement origine biologique 

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour
(en supplément)



Lundi 4 novembre	Chou rouge en salade  Escalope de poulet, haricots verts  Fromage, compote/gâteaux secs	Soupe à l'oignon
Mardi 5 novembre	Terrine de légumes  Filet poisson meunière, patates douces rôties sauce miel Fromage, fruit 	Potage de carottes
Mercredi 6 nov.	Velouté de potiron au cumin  Lasagnes poireau et chèvre frais  Fromage, fruit	Potage de légumes
Livraison le jeudi 7 novembre des repas du 7 et du 8 novembre		
Jeudi 7 novembre	Betteraves rouges sauce ciboulette  Emincé de porc, haricots coco  Fromage, fruit	Velouté de chou-fleur
Vendredi 8 novembre	Rillettes/cornichon Boulettes de bœuf sauce tomate, riz  Fromage, fruit	Bouillon vermicelle
Livraison le vendredi 8 novembre des repas des 9, 10 et 11 novembre		
Samedi 9 novembre	Salade d'endives aux pommes  Sauté de canard sauce au miel, poêlée automnale  Yaourt, cake aux fruits confits 	Velouté de céleri
Dimanche 10 novembre	Taboulé Œufs à la Florentine  Fromage, fruit	Potage de panais
Lundi 11 novembre	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Cervelas Obernois, salsifis crème et persil Fromage, fruit	Velouté de courgettes/Vache qui rit

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 17 novembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 

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

Produits laitiers exclusivement origine biologique 

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour 
(en supplément)
↓

Mardi 12 novembre	Emincé de champignons  Flageolets au chorizo Fromage, flan au caramel	Potage de légumes
Mercredi 13 novembre	Carottes râpées à la coriandre  Spaghettis à la Bolognaise  Fromage, compote	Soupe de potiron
Jeudi 14 novembre	Surimi/mayonnaise Rôti de dinde sauce Porto, purée de pois cassés Yaourt, fruit 	
Vendredi 15 novembre	Salade de chou rouge vinaigrette à l'orange  Dos de Colin sauce Hollandaise, épinards  Fromage, gâteau fondant aux poires 	Potage de légumes du soleil Potage épinards/crème
Samedi 16 novembre	Velouté de lentilles corail au lait de coco  Demi-râble de lapin à la moutarde, fenouil rôti  Fromage, fruit	Velouté de blettes
Dimanche 17 novembre	Salade d'endives aux pommes  Sauté de porc aux olives, pommes de terre vapeur  Fromage, Liégeois au café	Velouté de carottes/curry

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 18 au 24 novembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 

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

Produits laitiers exclusivement origine biologique 

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour 
(en supplément)
↓

Lundi 18 nov. 	Œuf dur  /mayonnaise Risotto de potimarron aux champignons et parmesan Fromage, fruit 	Soupe à l'oignon
Mardi 19 novembre	Taboulé Aile de raie sauce aux câpres, endives braisées  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 20 novembre	Salade verte  Choucroute Fromage, fromage blanc	Velouté de chou-fleur
Jeudi 21 novembre	Velouté de pois cassés  Paupiette, haricots plats  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Vendredi 22 novembre	Concombre vinaigrette à l'oignon rouge  Boulettes de veau, petits pois  Fromage, crème dessert praliné	Potage carottes/céleri
Samedi 23 novembre	Pamplemousse Escalope de poulet, carottes fondantes  Fromage, tarte fine aux pommes 	Potage de légumes
Dimanche 24 novembre	Poireau vinaigrette  Langue de bœuf sauce piquante, torsades  Fromage, fruit	Soupe de lentilles corail

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 25 novembre au 1^{er} décembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France »

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

Produits laitiers exclusivement origine biologique

: repas végétarien et : « fait maison »

Potage du jour

(en supplément)



Lundi 25 novembre	Salade d'endives Filet mignon sauce poivre, haricots verts Fromage, cake au citron	Potage de potimarron
Mardi 26 nov. 	Crème de panais aux poires Riz cari coco à la courge et butternut Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 27 novembre	Salade de pommes de terre Saumonette à l'aneth, brocolis à l'ail Yaourt, fruit	Bouillon vermicelles
Jeudi 28 novembre	Duo de chou rouge et chou chinois Rôti de dinde sauce pruneaux, poêlée de navets Fromage, gâteau moelleux aux pommes	Potage de petits pois
Vendredi 29 novembre	Rillettes/cornichons Sauté de porc marengo, salsifis Fromage, fruit	Potage poireaux/pommes de terre
Samedi 30 novembre	Carottes râpées vinaigrette au miel Filet de poulet Vallée d'Auge, jardinière de légumes Fromage, compote	Velouté de champignons
Dimanche 1^{er} décembre	Emincé de champignons Saucisse de Toulouse, chou vert braisé Fromage, muffin à la banane	Potage de légumes

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