

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 3 au 7 mars 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi
3 mars

Salade de chou rouge 
Rôti de porc sauce pruneaux, purée de patates douces 
Moelleux aux poires 

Mardi
4 mars

Cake aux olives / mayonnaise au curry 
Saumonette à l'oseille, épinards 
Yaourt, fruit

Mercredi
5 mars

Emincé de champignon aux herbes fraîches 
Blanquette de dinde, jardinière de légumes 
Banane au chocolat

Jeudi
6 mars



Potage Dubarry 
Chili sin carne, riz basmati 
Fromage, fruit

Vendredi
7 mars

Duo de carottes et céleri vinaigrette aigre douce 
Moules marinières, frites
Pana cotta aux agrumes 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 10 au 14 mars 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi
10 mars**

Pamplemousse
Filet de poulet aux herbes, quartiers de potimarron rôtis 
Brownie au chocolat 

**Mardi
11 mars**

Œuf dur mayonnaise 
Cœur de Merlu sauce citron, tagliatelles 
Salade bananes/kiwis 

**Mercredi
12 mars**

Quiche Lorraine 
Filet mignon sauce moutarde, panais et navets rôtis 
Yaourt, fruit

**Jeudi
13 mars**

Endives aux poires 
Sauté de dinde Vallée d'Auge, chou braisé 
Gâteau de semoule 

**Vendredi
14 mars**



Salade de pommes de terre aux échalotes 
Croque-Monsieur poireaux et cheddar, salade verte 
Café et sa madeleine 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 17 au 21 mars 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi
17 mars**

Betteraves rouges persillées 
Côte de porc aux oignons, flageolets 
Yaourt, fruit

**Mardi
18 mars**

Salade de chou chinois au gingembre et soja 
Nouilles sautées au canard caramélisé 
Saveurs asiatiques Verrine de perles du Japon, coco et mangue 

**Mercredi
19 mars**

Pamplemousse
Boudin noir aux pommes et au cidre, frites 
Poire pochée au vin 

**Jeudi
20 mars**

Carottes râpées à l'orange 
Filet de poulet sauce moutarde, petits pois 
Fromage, fruit

**Vendredi
21 mars**



Salade Cesar 
Risotto aux champignons 
Gâteau roulé à la confiture 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 24 au 28 mars 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi
24 mars**



Salade tiède de lentilles 
Blanquette de légumes, riz 
Tarte fine aux pommes 

**Mardi
25 mars**

Salade d'endives au cidre 
Sauté de porc marenge, poêlée de navets aux épices 
Gâteau à l'ananas 

**Mercredi
26 mars**

Salade de brocolis à l'oignon rouge 
Cuisse de poulet chasseur, pommes de terre grenaille 
Fromage, fruit

**Jeudi
27 mars**

Pizza au fromage 
Râble de lapin à la moutarde, carottes Vichy 
Fruit

**Vendredi
28 mars**

Saucisson à l'ail / cornichon
Poisson meunière, haricots verts à l'ail 
Crêpe garnie au caramel beurre salé 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 31 mars au 4 avril 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  et produits laitiers 100% origine biologique 

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

Lundi
31 mars

Terrine de légumes sauce crème 
Saucisse de Toulouse, purée de pois cassés 
Fromage, fruit

Mardi
1^{er} avril



Salade de champignons de Paris 
Lasagnes épinards/feta 
Mousse au chocolat biscuitée au spéculos 

Mercredi
2 avril

Carottes râpées vinaigrette à l'orange 
Boulettes de bœuf sauce tomate, brocolis 
Gâteau de semoule/caramel de lait 

Jeudi
3 avril

Poireau sauce Gribiche 
Rôti de dinde aux olives, pâtes 
Yaourt, fruit

Vendredi
4 avril

Salade de mâches au Bleu 
Moules au Curry, frites 
Café et son rocher coco 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers