

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 5 au 11 mai 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France »

Produits laitiers exclusivement origine biologique

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

Potage du jour 
(en supplément)
↓

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Lundi 5 mai	Emincé de champignons  Chipolatas  , ratatouille  Fromage, riz au lait	Potage vermicelle
------------------------	---	-------------------

Mardi 6 mai	Terrine de légumes / mayonnaise au curry  Sauté de canard au gingembre, tagliatelles  Yaourt, fruit	Potage de légumes
------------------------	---	-------------------

Livraison mercredi 7 mai des repas des mercredi 7 mai et jeudi 8 mai

Mercredi 7 mai	Rillettes / cornichon Paupiette de veau, petits pois  Fromage, fruit	Velouté de céleri
Jeudi 8 mai	Carottes râpées à la coriandre  Cœur de Merlu sauce chorizo, épinards  Fromage, quatre-quarts 	Soupe à l'oignon

Livraison vendredi 9 mai des repas des vendredi 9, samedi 10 et dimanche 11 mai

Vendredi 9 mai	Salade de chou-fleur aux herbes  Filet mignon, purée de patates douces  Fromage, fruit	Velouté de légumes verts
Samedi 10 mai	Salade de crudités printanière  Emincé de dinde à la provençale, haricots verts  Fromage, far Breton 	Potage cultivateur
Dimanche 11 mai	Crêpe au fromage Boulettes de bœuf à l'oignon, jardinière de légumes Fromage, Liégeois café	Velouté 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



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 12 au 18 mai 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France »

Produits laitiers exclusivement origine biologique

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

Potage du jour 
(en supplément)
↓

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Lundi 12 mai	Cake à la courgette  Rôti de porc, poêlée de navets « boule d'or » miel et moutarde  Fromage, fruit	Potage Dubarry
Mardi 13 mai	Salade de fèves  Lasagnes de légumes de saison  Fromage, salade de fruits 	Potage de légumes
Mercredi 14 mai	Salade de concombre à l'oignon rouge  Poulet coco curry, riz  Fromage, compote	Soupe de carottes
Jeudi 15 mai	Betteraves rouges sauce ciboulette  Gratin de pommes de terre / jambon  Fromage, fruit	Soupe de petit-pois
Vendredi 16 mai	Salade de blé  Emincé de bœuf, gratin de blettes  Fromage, fruit	Velouté d'épinards
Samedi 17 mai	Salade de carottes râpées, pois chiches  Œufs à la Florentine  Fromage, fondant au chocolat 	Potage poireaux / pommes de terre
Dimanche 18 mai	Salade de museau Lapin à la provençale, flan de légumes  Yaourt, fruit	Potage de courgettes

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 19 au 25 mai 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France »

Produits laitiers exclusivement origine biologique

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



: repas végétarien



et : « fait maison »

Potage du jour 
(en supplément)



Lundi 19 mai	Tomates cerise natures Rôti de dinde, haricots verts jus au thym  Fromage, clafoutis ananas 	Potage carotte / curry
Mardi 20 mai	Salade fraîcheur de légumineuses  Boulettes de veau sauce tomate, courgettes revenues à l'ail  Yaourt, fruit	Potage de pois cassés
Mercredi 21 mai	Pamplemousse Poulet, petits pois  Fromage, fromage blanc	Potage au poireau
Jeudi 22 mai	Radis / beurre Emincé de porc, bâtonnets de carottes au miel  Fromage, cake fondant au citron 	Potage de légumes
Vendredi 23 mai	Betteraves rouges vinaigrette agrumes  Brandade de poisson  Fromage, fruit	Velouté de courgettes
Samedi 24 mai	Salade de champignons  Boudin noir, pâtes  Fromage, compote	Velouté de lentilles
Dimanche 25 mai	Salade de concombre  Paupiette, fenouil rôti  Fromage, flan coco 	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



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 26 mai au 1^{er} juin 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France »

Produits laitiers exclusivement origine biologique

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

Potage du jour 
(en supplément)



 : repas végétarien et  : « fait maison »

Lundi 26 mai	Salade de tomates cerises au maïs  Sauté de dinde, brocolis  Fromage, muffin aux pépites de chocolat 	Potages de légumes verts
-------------------------	---	--------------------------

Mardi 27 mai	Cake aux olives  Aile de raie sauce à l'oseille, haricots plats à l'ail  Yaourt, fruit	Potage de poireaux
-------------------------	--	--------------------

Livraison mercredi 28 mai des repas des mercredi 28 mai et jeudi 29 mai

Mercredi 28 mai	Surimi / mayonnaise  Andouillette sauce moutarde, pommes boulangères  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 29 mai	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Rôti de porc sauce abricot, poêlée de courgettes  Fromage, fruit	Velouté de brocolis

Livraison vendredi 30 mai des repas des vendredi 30, samedi 31 mai et dimanche 1^{er} juin

Vendredi 30 mai	Salade de petits pois à la menthe  Risotto d'asperges et parmesan  Fromage, fruit 	Velouté de champignons
Samedi 31 mai	Radis / beurre Cuisse de poulet à l'estragon, navets rôtis  Fromage, gâteau moelleux au chocolat 	Bouillon vermicelle
Dimanche 1^{er} juin	Taboulé Cervelas Obernois, ratatouille Fromage, fruit	Potage Dubarry

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