

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

En portage du 2 au 9 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 2 juin	Tomates cerises Cordon bleu, petits pois Fromage, Liégeois café	Potage à la courgette
Mardi 3 juin	Pamplemousse Rôti de porc sauce pruneaux, poêlée d'aubergines au thym  Fromage, muffin à l'abricot 	Bouillon vermicelle
Mercredi 4 juin	Salade de pâtes  Poisson meunière, haricots verts à l'ail  Yaourt, fruit	Velouté de carottes au curry
Livraison jeudi 5 juin des repas du 5 et du 6 juin		
Jeudi 5 juin	Salade de betteraves rouges mimosa  Hachis Parmentier  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 6 juin	Brocolis vinaigrette  Flageolets au lard  Fromage, fruit	Potage légumes du soleil
Livraison vendredi 6 juin des repas du 7, du 8 et du 9 juin		
Samedi 7 juin	Carottes râpées à la menthe  Cuisse de poulet sauce chasseur, courgettes rôties  Fromage, riz au lait	Potage épinard / Vache qui rit
Dimanche 8 juin	Salade de concombre  Paupiette de veau, printanière de légumes  Fromage, muffin à la banane 	Potage de tomates
Lundi 9 juin	Salade de chou chinois  Boulettes de bœuf sauce tomate, semoule  Fromage,	Soupe à l'oignon

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 10 au 15 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



: repas végétarien



et : « fait maison »

Potage du jour 
(en supplément)



Mardi 10 juin	Taboulé Escalope de poulet, épinards  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 11 juin	Salade de chou-fleur  Filet mignon aux herbes, petits pois  Fromage, fruit	Potage de navets
Jeudi 12 juin	Courgettes râpées  Lieu sauce croûte d'herbes, coco de Paimpol  Fromage, far Breton 	Potage poireaux / pommes de terre
Vendredi 13 juin	Surimi / mayonnaise Emincé de bœuf, pâtes  Fromage, fruit	Velouté de petits pois
Samedi 14 juin	Salade de blé, tomate, oignon rouge  Sauté de dinde  , ratatouille Yaourt, fruit	Potage de légumes
Dimanche 15 juin	Salade de concombre  Saucisse de Toulouse, lentilles  Fromage, crème au citron 	Velouté de chou- fleur

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 16 au 22 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 16 juin	Radis / beurre  Boudin noir sauce échalotes, purée de pommes de terre  Fromage, compote	Potage de courgettes
Mardi 17 juin	Salade de chou rouge  Langue de bœuf, tagliatelles  Fromage, crème au spéculos 	Velouté de champignons
Mercredi 18 juin 	Salade de flageolets aux herbes fraîches  Risotto de chou-fleur et Comté  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 19 juin	Cake emmental et jambon  Saucisse de Toulouse, purée de carottes  Fromage, fruit	Bouillon vermicelle
Vendredi 20 juin	Salade de riz  Cuisse de poulet, poêlée de champignons et courgettes  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Samedi 21 juin	Salade verte au Bleu  Blanquette de poisson aux légumes  Fromage, gâteau de semoule	Velouté de betteraves rouges
Dimanche 22 juin	Quiche Lorraine  Rôti de porc sauce au cidre, haricots plats  Fromage, fruit	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

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 23 au 29 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

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour 
(en supplément)
↓

Lundi 23 juin	Macédoine vinaigrette Chipolatas, haricots coco à la tomate  Yaourt, fruit	Soupe à l'oignon
Mardi 24 juin	Courgettes râpées  Cœur de merlu, pommes de terre grenaille  Fromage, fromage blanc et confiture	Potage de lentilles corail
Mercredi 25 juin	Concombre à la menthe  Rôti de porc sauce champignon, petits pois  Fromage, compote	Potage de légumes
Jeudi 26 juin	Melon Lasagnes aux légumes du soleil  Fromage, mousse au chocolat	Potage cultivateur
Vendredi 27 juin	Salade de blé  Emincé de dinde, carottes à l'ail  Fromage, fruit	Bouillon vermicelle
Samedi 28 juin	Cake aux olives  Boulettes de veau au parmesan, haricots verts  Fromage, fruit	Velouté de brocolis
Dimanche 29 juin	Emincé de champignons  Canette, poêlée d'aubergine  Fromage, moelleux au citron 	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

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 30 juin au 6 juillet 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 30 juin	Betteraves rouges  Poule au pot, riz  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 1^{er} juillet	Salade verte aux croûtons  Sauté de dinde marengo, navets rôtis  Fromage, clafoutis à la rhubarbe 	Velouté de petits pois
Mercredi 2 juillet	Taboulé Cœur de Merlu à l'oseille, brocolis  Yaourt, fruit	Bouillon vermicelle
Jeudi 3 juillet	Salade de haricots verts  Saucisse de Toulouse à l'échalote, purée de pois cassés  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 4 juillet	Pamplemousse Rôti de porc, carottes rondelles  Fromage, beignet	Velouté de courgettes
Samedi 5 juillet	Surimi / mayonnaise Pâtes à la Carbonara  Fromage, fruit	Potage carottes curry
Dimanche 6 juillet	Salade de tomates cerises  Filet de poulet au thym, poêlée de courgettes et aubergines  Fromage, gâteau de semoule	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