

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

En portage du 7 au 14 juillet 2025

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 7 juillet | Crêpe au fromage Cordon bleu, brocolis  Fromage, fruit | Velouté Dubarry |
| Mardi 8 juillet | Pastèque Sauté de dinde au curry, petits pois  Yaourt, compote | Soupe à la tomate |
| Mercredi 9 juillet | Salade de riz à la mexicaine  Saumonette, ratatouille  Fromage, fruit | Soupe à l'oignon |
| Livraison jeudi 10 juillet des repas du 10 et du 11 juillet | | |
| Jeudi 10 juillet  | Melon Tajine de légumes au citron confit  Fromage, gâteau à la framboise  | Velouté légumes couscous |
| Vendredi 11 juillet | Salade de chou-fleur  Filet de poulet basquaise, pâtes  Fromage, Liégeois café | Bouillon vermicelle |
| Livraison vendredi 11 juillet des repas du 12, du 13 et du 14 juillet | | |
| Samedi 12 juillet | Piémontaise Rôti de porc marengo, tomates provençales  Yaourt, fruit | Potage de légumes |
| Dimanche 13 juillet | Salade de concombres  Emincé de bœuf, gratin blette  Fromage, flan caramel / gâteaux secs | Potage de légumes verts |
| Lundi 14 juillet | Betteraves rouges persillées  Boulette de veau paprika, semoule  Fromage, fruit | Potage carottes/navets |

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 15 au 20 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 »

| | | |
|--------------------------------|---|--------------------------|
| Mardi 15 juillet | Taboulé Filet de poulet estragon, haricots verts  Yaourt, fruit | Soupe épinard |
| Mercredi 16 juillet | Œufs dur  / mayonnaise Paupiette de veau, haricots blancs  Fromage, fruit | Crème Dubarry |
| Jeudi 17 juillet | Concombre à la menthe  Colin meunière, riz   Fromage, clafoutis rhubarbe  | Potage cultivateur |
| Vendredi 18 juillet | Carottes râpées  Tchatchouka œufs  Yaourt, fruit  | Velouté de brocolis |
| Samedi 19 juillet | Salade de pâtes et surimi  Sauté de porc à la moutarde, choux fleur  Fromage, fruit | Potage de petits pois |
| Dimanche 20 juillet | Cake chèvre tomate  Boulettes de bœuf, épinards à la crème  Fromage, fruit | Soupe champignon |

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 21 au 27 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 21 juillet | Radis / beurre Cordon bleu, salsifis à la crème Fromage, semoule au lait | Potage cultivateur |
| Mardi 22 juillet | Emincé de champignons à l'estragon  Sauté de dinde aux olives, jardinière de légumes  Fromage, brownie chocolat  | Potage petits pois |
| Mercredi 23 juillet | Betteraves rouges vinaigrette aux herbes Risotto parmesan, courgettes au thym Fromage, fruit  | Soupe à l'oignon |
| Jeudi 24 juillet | Salade de concombre à l'oignon rouge  Paupiette de veau à la tomate, riz  Yaourt, fruit | Potage de légumes |
| Vendredi 25 juillet | Melon Aiguillettes de poulet sauce moutarde  , ratatouille Fromage, muffin à la banane  | Potage carottes / curry |
| Samedi 26 juillet | Salade de tomates et échalote  Cœur de merlu sauce chorizo, tagliatelles  Fromage, compote | Potage Dubarry |
| Dimanche 27 juillet | Salade de chou chinois  Emincé de bœuf aux oignons, gratin de courgettes  Fromage, cake citron  | Bouillon vermicelle |

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 28 juillet au 3 août 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 28 juillet | Carottes râpées  Rôti de porc sauce aux pruneaux, aubergines  Fromage, Liégeois café | Potage de carottes curry |
| Mardi 29 juillet | Coleslaw Rougail saucisse, riz pilaf  Fromage, gâteau à l'ananas caramélisé  | Potage épinards |
| Mercredi 30 juillet | Taboulé de lentilles  Poulet curry, choux fleur  Fromage, fruit | Potage de légumes |
| Jeudi 31 juillet | Pamplemousse Emincé de dinde sauce miel, courgettes  Fromage, gâteau semoule | Bouillon vermicelle |
| Vendredi 1^{er} août | Taboulé Boulettes de bœuf, petits pois  Fromage, fruit | Potage de légumes verts |
| Samedi 2 août | Salade de blé estivale  Filet de colin à l'oseille, haricots verts à l'ail  Fromage, fruit | Potage pommes de terre / poireau |
| Dimanche 3 août  | Pastèque Lasagnes aux légumes soleil  Fromage, fromage blanc/confiture | 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