

# Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

## En portage du 4 au 10 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



: repas végétarien



: « fait maison »

Potage du jour   
(en supplément)



<b>Lundi 4 août</b>	Emincé de champignons  Filet mignon, haricots blancs  Fromage, mousse au chocolat	Potage cultivateur
<b>Mardi 5 août</b>	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Cuisse de poulet à l'estragon, jardinière de légumes  Yaourt, fruit	Velouté de carottes
<b>Mercredi 6 août</b>	Œuf dur  / mayonnaise Saucisse sauce moutarde, purée  Fromage, fruit	Potage de céleri
<b>Jeudi 7 août</b>	Entrée fraîcheur  Blanquette de poisson, petits légumes  Fromage, pâtisserie	Soupe à l'oignon
<b>Vendredi 8 août</b>	Céleri vinaigrette  Sauté de porc à la crème de moutarde, carottes  Fromage, compote / gâteaux secs	Potage aux poireaux
<b>Samedi 9 août</b>	Chou-fleur vinaigrette  Lasagnes courgettes chèvre  Fromage, fruit	Potage Dubarry
<b>Dimanche 10 août</b>	Salade de concombre  Emincé de bœuf, petits pois  Fromage, riz au lait	Potage de légumes

Information allergènes : selon la loi INCO n°2015-447 du 17 août 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 11 août au 17 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 »

<b>Lundi 11 août</b> 	Pastèque Blanquette de légumes, pâtes  Fromage, compote	Potage de courgettes
---	--	----------------------

<b>Mardi 12 août</b>	Surimi mayonnaise Colombo de poulet, riz  Fromage, fruit	Potage de légumes
--------------------------	---	-------------------

### Livraison mercredi 13 août des repas du 13 et du 14 août

<b>Mercredi 13 août</b>	Carottes râpées sauce ail et fines herbes  Rôti de porc, tomates provençales  Yaourt, gâteau marbré 	Velouté de carottes
-----------------------------	---	---------------------

<b>Jeudi 14 août</b>	Taboulé Cordon bleu, poêlée de champignons  Fromage, fruit	Potage de légumes
--------------------------	---	-------------------

### Livraison jeudi 14 août des repas du 15, du 16 et du 17 août

<b>Vendredi 15 août</b>	Melon Sauté de dinde  , ratatouille Fromage, far Breton 	Potage aux champignons
-----------------------------	--	------------------------

<b>Samedi 16 août</b>	Salade de chou-fleur  Hachis Parmentier  Fromage, fruit	Potage de lentilles
---------------------------	---	---------------------

<b>Dimanche 17 août</b>	Salade de concombres aux oignons rouges  Filet de Colin, haricots verts  Fromage, flan caramel	Potage de légumes
-----------------------------	--	-------------------

Information allergènes : selon la loi INCO n°2015-447 du 17 août 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 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



: repas végétarien



: « fait maison »

Potage du jour   
(en supplément)



<b>Lundi 18 août</b>	Pamplemousse Boulettes de bœuf sauce tomate, semoule  Fromage, Liégeois au café	Potage de légumes
<b>Mardi 19 août</b>	Salade de lentilles à la Coriandre  Cœur de Merlu beurre blanc, épinards  Yaourt, fruit	Potage de poireaux et pommes de terre
<b>Mercredi 20 août</b>	Surimi / mayonnaise Canard oignon Cebette, nouilles sautées  Fromage, yaourt aux fruits	Bouillon vermicelle
<b>Jeudi 21 août</b>	Salade de blé multicolore  Filet de poulet mariné au citron, poêlée de courgettes  Fromage, fruit	Potage de légumes
<b>Vendredi 22 août</b>	Emincé de champignons  Sauté de dinde, carottes  Fromage, muffin aux pépites de chocolat 	Velouté de lentilles corail
<b>Samedi 23 août</b>	Pastèque Chipolatas et merguez, purée  Fromage, compote	Potage cultivateur
<b>Dimanche 24 août</b>	Salade de riz  Paupiette de veau, haricots verts  Fromage, fruit	Potage de légumes

Information allergènes : selon la loi INCO n°2015-447 du 17 août 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 au 31 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

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour   
(en supplément)



<b>Lundi 25 août</b>	Salade pommes de terre à l'oignon rouge  Boulettes de veau, poêlée de navets  Fromage, fruit	Velouté de champignons
<b>Mardi 26 août</b>	Salade de concombre  Poulet au citron, semoule  Fromage, compote	Potage aux brocolis
<b>Mercredi 27 août</b>	Cake emmental / jambon  Aile de raie sauce câpres, haricots plats  Fromage, fruit	Potage de légumes
<b>Jeudi 28 août</b>	Salade de carottes râpées aux pois chiche  Crumble de courgettes au parmesan  Yaourt, gâteau au chocolat 	Soupe à l'oignon
<b>Vendredi 29 août</b>	Salade de chou chinois  Rôti de dinde  , ratatouille Fromage, beignet	Potage aux courgettes
<b>Samedi 30 août</b>	Melon Emincé de porc, chou-fleur rôti au paprika  Fromage, clafoutis aux abricots 	Potage de pois cassés
<b>Dimanche 31 août</b>	Betteraves rouges  Poisson meunière, riz à la sauce tomate  Fromage, fruit	Potage de légumes

Information allergènes : selon la loi INCO n°2015-447 du 17 août 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