

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

En portage du 3 au 9 novembre 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 3 nov.	Salade de blé  Cordon bleu, salsifis à la crème  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 4 nov. 	Salade de lentilles aux petits légumes  Tarte pommes de terre/oignons, salade verte  Fromage, fruit	Velouté de brocolis
Mercredi 5 nov.	Carottes râpées à la ciboulette  Aile de raie à l'aneth, épinards  Fromage, gâteau de semoule	Potage cultivateur
Jeudi 6 nov.	Salade de betteraves  Saucisse sauce échalotes, purée de butternut  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Vendredi 7 nov.	Pamplemousse Sauté de dinde aux olives, pâtes  Fromage, compote	Velouté de lentilles corail
Samedi 8 nov.	Salade de concombre  Boulettes de bœuf, haricots verts à l'ail  Fromage, quatre quarts à la fleur d'oranger 	Potage aux poireaux
Dimanche 9 nov.	Œuf dur  / mayonnaise Cuisse de poulet rôtie, flageolets  Fromage, fruit	Potage de légumes

Information allergènes : selon la loi INCO n°2015-447 du 17 septembre 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 Septembre – 28300 Mainvilliers
02 37 18 56 84

En portage du 10 au 16 novembre 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 »

Repas des 10 et 11 novembre livrés le lundi 10 novembre 2025

Lundi 10 nov.	Salade de petits pois à la menthe  Hachis Parmentier  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 11 nov.	Salade d'endives  Escalope de dinde sauce moutarde, carottes  Fromage, beignet framboise	Velouté de potimarron
Mercredi 12 nov.	Velouté de champignons  Lasagnes d'automne au potimarron, salade verte  Fromage, gâteau aux poires 	Potage de légumes
Jeudi 13 nov.	Salade de choux et vinaigrette aigre douce  Risotto chorizo et parmesan  Yaourt, fruit	Potage poireaux / pommes de terre
Vendredi 14 nov.	Rillettes / cornichons Filet de poisson meunière, épinards  Fromage, mousse au chocolat / gâteaux secs	Velouté de betteraves rouges
Samedi 15 nov.	Pamplémousse Sauté de porc sauce au cidre, flageolets  Fromage, pomme rôtie au miel 	Potage de légumes
Dimanche 16 nov.	Salade de blé  Paupiette, salsifis  Fromage, fruit	Velouté de petits pois

Information allergènes : selon la loi INCO n°2015-447 du 17 septembre 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 Septembre – 28300 Mainvilliers
02 37 18 56 84

En portage du 17 au 23 novembre 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 17 nov.	Taboulé Chipolatas, petits pois Fromage, fruit	Bouillon vermicelle
Mardi 18 nov.	Velouté aux épinards  Cuisse de poulet à l'estragon, semoule  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 19 nov.	Endives en salade  Potée au chou  Fromage, crêpes 	Potage cultivateur
Jeudi 20 nov.	Tarte au fromage  Sauté de canard, haricots verts  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Vendredi 21 nov.	Emincé de champignons  Boulettes de veau sauce tomates, pâtes  Fromage, compote	Soupe à l'oignon
Samedi 22 nov.	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Blanquette de poisson, carottes fondantes  Fromage, fruit	Potage Dubarry
Dimanche 23 nov.	Salade de chou rouge  Poireaux au jambon  Fromage, gâteau aux pommes 	Potage de légumes

Information allergènes : selon la loi INCO n°2015-447 du 17 septembre 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 Septembre – 28300 Mainvilliers
02 37 18 56 84

En portage du 24 au 30 novembre 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 24 nov.	Emincé de champignons  Langue de bœuf sauce piquante, navets caramélisés  Fromage, compote / gâteaux secs	Potage de légumes
Mardi 25 nov.	Betteraves rouges  Choucroute  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Mercredi 26 nov. 	Salade verte au Bleu  Curry de légumes, riz Basmati  Fromage, Liégeois au café	Potage de lentilles corail
Jeudi 27 nov.	Terrine de légumes  Boudin noir, purée de pois cassés  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 28 nov.	Pamplemousse Fricassée de lapin, jardinière de légumes  Fromage, gâteau de semoule	Potage de carottes au curry
Samedi 29 nov.	Saucisson à l'ail Spaghettis Bolognaise  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Dimanche 30 nov.	Carottes râpées  Filet mignon, endives braisées  Fromage, muffin aux pépites de chocolat 	Velouté de champignons

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