

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 5 au 9 janvier 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

| | |
|----------------------------------|---|
| Lundi 5 janvier | Salade d'endives vinaigrette aux herbes  |
| | Saucisse de Toulouse, purée de patates douces  |
| | Fromage, compote |

| | |
|----------------------------------|--|
| Mardi 6 janvier | Pamplemousse |
| | Sauté de porc marengo, chou braisé  |
| | Crêpe caramel beurre salé  |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Mercredi 7 janvier | Velouté de butternut  |
| | Blanquette de dinde, tagliatelles  |
| | Yaourt, fruit |

| | |
|----------------------------------|--|
| Jeudi 8 janvier | Friand au fromage |
| | Saumonette sauce à l'oseille, épinards  |
| | Fromage, fruit |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Vendredi 9 janvier | Poireaux sauce gribiche  |
| | Croque-monsieur gouda, champignons, oignons et salade verte  |
| | Pana cotta coulis de framboises  |



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appétit!



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 12 au 16 janvier 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

| | |
|-----------------------------------|--|
| Lundi 12 janvier | Chou-fleur vinaigrette au cidre  |
| | Fricassée de lapin, flageolets  |
| | Salade de clémentines à la fleur d'oranger  |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Mardi 13 janvier | Carottes râpées  |
| | Rôti de porc sauce forestière, endives braisées  |
| | Cœur coulant chocolat  |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Mercredi 14 janvier | Betteraves rouges à l'ail  |
| | Spaghettis à la Bolognaise  |
| | Yaourt, fruit |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Jeudi 15 janvier | Salade verte aux croûtons  |
| | Aile de raie, riz  |
| | Fromage, Liégeois au café |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Vendredi 16 janvier | Œuf dur mayonnaise  |
| | Crumble de légumes d'hiver  |
| | Fromage, fruit |



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appétit!



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 19 au 23 janvier 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

| | |
|-----------------------------------|--|
| Lundi 19 janvier | Pizza au fromage  |
| | Sauté de dinde au curry, poêlée de carottes/navets  |
| | Banane au chocolat  |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Mardi 20 janvier | Brocolis vinaigrette  |
| | Cuisse de poulet sauce normande, pommes de terre rôties au four  |
| | Fromage, fruit |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Mercredi 21 janvier | Emincé d'endives  |
| | Boulettes de bœuf sauce tomate, haricots verts |
| | Beignet framboise |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Jeudi 22 janvier | Crêpe au fromage |
| | Boudin noir, purée de potimarron  |
| | Yaourt, fruit |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Vendredi 23 janvier | Salade de concombre vinaigrette à l'oignon rouge  |
| | Poireau au jambon  |
| | Moelleux à l'ananas  |



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appétit!



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 26 au 30 janvier 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »  produits laitiers 100% origine biologique 
Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

| | |
|-----------------------------------|---|
| Lundi 26 janvier | Emincé de champignons  |
| | Saucisse, lentilles  |
| | Fromage blanc au spéculos |

| | |
|-----------------------------------|---|
| Mardi 27 janvier | Carottes râpées aux pois chiches et aux herbes fraîches  |
| | Lasagnes de poireaux et feta  |
| | Fromage, compotée de pommes à la cannelle  |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Mercredi 28 janvier | Taboulé |
| | Cœur de Merlu, épinards  |
| | Fromage, fruit |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Jeudi 29 janvier | Pamplemousse |
| | Escalope de poulet à la crème, riz  |
| | Fromage, mousse au chocolat |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Vendredi 30 janvier | Cocktail de jus sans alcool et gâteaux apéritif |
| | Potée de chou  |
| | Tarte au citron  |



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appétit!



Mainvilliers