

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 2 au 8 février 2026

(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)
↓

Lundi 2 février	Friand à la viande Filet mignon, haricots verts à l'ail  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 3 février	Salade de chou au Comté  Cuisse de poulet, flageolets  Fromage, compote	Soupe à l'oignon
Mercredi 4 février 	Œuf dur  / mayonnaise Cannellonis fromage de chèvre et persil  Yaourt, fruit	Velouté de carottes au curry
Jeudi 5 février	Salade d'endives sauce moutarde  Hachis Parmentier au potimarron  Fromage, gâteau moelleux au citron 	Potage de légumes
Vendredi 6 février	Champignons en salade  Emincé de porc, pommes de terre vapeur  Fromage, Liégeois au café	Potage poireaux / pommes de terre
Samedi 7 février	Velouté de lentilles corail à la coriandre  Sauté de dinde au cidre, choux de Bruxelles  Fromage, fruit	Velouté de petit-pois
Dimanche 8 février	Pamplémousse Blanquette de poisson, riz  Fromage, pâtisserie	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



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

En portage du 9 au 15 février 2026

(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)



Lundi 9 février	Taboulé Quenelles, épinards à la crème Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 10 février	Mâche  Cordon bleu, purée de patates douces  Fromage, crêpes 	Velouté de brocolis
Mercredi 11 février	Saucisson à l'ail / cornichons Fricassée de lapin, petits pois  Fromage, fruit	Potage cultivateur
Jeudi 12 février	 Salade de pommes de terre à l'oignon rouge  Pithiviers aux champignons et Brie, salade verte  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Vendredi 13 février	Carottes râpées  Saumonette, purée de brocolis  Fromage, riz au lait	Velouté de lentilles corail
Samedi 14 février	Betteraves rouges à la ciboulette  Saucisse, lentilles  Fromage, fruit	Potage aux poireaux
Dimanche 15 février	Emincé de chou rouge  Boulettes de veau sauce tomate, salsifis  Fromage, fondant au chocolat 	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



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

En portage du 16 au 22 février 2026

(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)
↓

Lundi 16 février	Céleri rémoulade Chipolatas, flageolets Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 17 février	Velouté de pois cassés  Riz sauté aux légumes et huile de sésame  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Mercredi 18 février	Salade d'endives  Cuisse de canette, écrasé de pommes de terre  Fromage, yaourt aux fruits	Velouté de carottes au curry
Jeudi 19 février	Crêpe au fromage Aile de raie, carottes fondantes  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Vendredi 20 février	Emincé de champignons  Sauté de dinde, haricots plats  Fromage, far Breton 	Potage poireaux / pommes de terre
Samedi 21 février	Pamplemousse Potée de chou  Fromage, compote	Velouté de petit-pois
Dimanche 22 février	Œuf dur  / mayonnaise Spaghettis à la Bolognaise  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



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 23 février au 1^{er} mars 2026

(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)
↓

Lundi 23 février	Betteraves rouges à l'ail  Escalope de dinde à la crème, petits pois  Fromage, fruit	Bouillon aux vermicelles
Mardi 24 février	Carottes râpées  Cœur de Merlu, épinards  Fromage, gâteau à l'ananas 	Potage de légumes
Mercredi 25 février	Salade verte  Poireaux au jambon  Fromage, gâteau de semoule au caramel	Potage cultivateur
Jeudi 26 février	Salade de lentilles aux échalotes  Paupiette de veau, haricots verts  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 27 février	Emincé de champignons  Pâtes à la Carbonara  Fromage, compote	Soupe à l'oignon
Samedi 28 février	Tarte au fromage  Boudin noir, purée de céleri Yaourt, fruit	Potage Dubarry
Dimanche 1^{er} mars	Pamplémousse Cuisse de poulet, gratin de chou-fleur  Fromage, muffin aux pépites de chocolat 	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



Mainvilliers