

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	Pamplemousse 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 et : « 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	Pamplemousse 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