

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

Menus en salle du 2 au 6 février 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
2 février




Salade de chou au Comté 
Cuisse de poulet, flageolets 
Compotée de pommes / bananes 

Mardi
3 février





Œuf cocotte et ses mouillettes 
Cannellonis fromage de chèvre et persil 
Yaourt, salade d'oranges aux épices 



Mercredi
4 février

Salade d'endives sauce moutarde 
Hachis Parmentier au potimarron 
Gâteau moelleux au citron 

Jeudi
5 février

Velouté de lentilles corail à la coriandre 
Sauté de dinde au cidre, choux de Bruxelles 
Fromage, fruit

Vendredi
6 février
Repas froid

Carottes râpées à l'ail 
Rôti de porc /mayonnaise, taboulé
Café et son cookie 



« fait maison »



menu végétarien

*Bon
Appetit!*



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

Menus en salle du 9 au 13 février 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
9 février

Chou-fleur vinaigrette 


Foie de veau à l'échalote, purée de patates douces 

Salade d'agrumes 

Mardi
10 février

Velouté de carottes au curry 

Fricassée de lapin, petits pois 

Crêpe garnie banane / chocolat chaud 

Mercredi
11 février




Salade de pommes de terre à l'oignon rouge 

Pithiviers aux champignons et Brie, salade verte 

Carpaccio d'ananas 

Jeudi
12 février

Betteraves rouges à la ciboulette 

Saucisse, lentilles 

Fromage, fruit

Vendredi
13 février
Repas froid

Kir Breton et ses gâteaux apéritifs

Salade complète de pâtes, poulet et œuf dur 

Yaourt, beignet à la framboise



« fait maison »



menu végétarien

*Bon
Appetit!*



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 16 au 20 février 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
16 février




Velouté de pois cassés 

Riz sauté aux légumes et huile de sésame 

Banane au chocolat 

Mardi
17 février


Endives au Bleu 

Cuisse de canette, écrasé de pommes de terre 

Crumble aux pommes 

Mercredi
18 février

Pizza au fromage 

Aile de raie, carottes fondantes 

Yaourt, fruit

Jeudi
19 février

Emincé de champignons 

Potée de chou 

Fromage blanc au miel

Vendredi
20 février

Repas froid

Salade verte

Assiette garnie complète

Ile flottante



« fait maison »



menu végétarien

*Bon
Appetit!*



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

Menus en salle du 23 au 27 février 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
23 février**

Carottes râpées 
Cœur de Merlu, épinards 
Gâteau à l'ananas 


**Mardi
24 février**

Salade Cesar 
Poireaux au jambon 
Gâteau de semoule au caramel 

**Mercredi
25 février**

Salade de lentilles aux échalotes 
Paupiette de veau, haricots verts 
Fromage, fruit

**Jeudi
26 février**

Tarte au fromage 
Boudin noir, purée de céleri
Yaourt, fruit

**Vendredi
27 février**



Bouillon aux vermicelles 
Tarte Butternut parmesan et Bleu, salade d'endives 
Pomme au four, miel et cannelle 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers