

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 2 au 8 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

Potage du jour 
(en supplément)



 : repas végétarien et  : « fait maison »

Lundi 2 mars	Salade de lentilles  Hachis de potimarron  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 3 mars	Salade de pommes de terre à l'oignon rouge  Aile de raie, carottes fondantes  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Mercredi 4 mars 	Salade de chou vert aux pommes  Lasagnes poireaux / chèvre  Fromage, mousse au chocolat	Potage de légumes
Jeudi 5 mars	Betteraves rouges à la ciboulette Sauté de dinde, tagliatelles  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 6 mars	Salade d'endives  Cervelas Obernois, haricots plats  Fromage, Paris-Brest	Potage de légumes
Samedi 7 mars	Emincé de champignons Boulettes de bœuf, purée de brocolis  Fromage, gâteau l'ananas 	Potage de légumes
Dimanche 8 mars	Macédoine mayonnaise Rôti de porc, 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



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 9 au 15 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

Potage du jour 
(en supplément)



 : repas végétarien et  : « fait maison »

Lundi 9 mars	Crêpe au fromage Sauté de porc, navets caramélisés  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 10 mars	Pamplermousse Filet de poulet aux herbes, choux de Bruxelles  Yaourt, brownie au chocolat 	Potage de légumes
Mercredi 11 mars	Friand à la viande Cœur de Merlu sauce citron, p. de terre vapeur  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 12 mars	Taboulé Filet mignon sauce moutarde, petits pois  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 13 mars	Carottes râpées  Pâtes à la Bolognaise  Fromage, compote	Potage de légumes
Samedi 14 mars	Endives au Bleu  Fricassée de lapin, haricots verts  Fromage, gâteau de semoule	Potage de légumes
Dimanche 15 mars	Betteraves rouges Saucisse, lentilles  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 16 au 22 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

Potage du jour 
(en supplément)



 : repas végétarien et  : « fait maison »

Lundi 16 mars	Maquereau à la moutarde Langue de bœuf sauce piquante, purée de céleri  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 17 mars	Champignons à la Grecque Blanquette de légumes de saison, riz  Fromage, fruit 	Potage de légumes
Mercredi 18 mars	Chou rouge en salade  Sauté de porc marengo, endives braisées  Fromage, cake moelleux au citron 	Potage de légumes
Jeudi 19 mars	Salade de brocolis à l'oignon rouge  Cuisse de poulet chasseur, p. de terre grenaille  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 20 mars	Pamplémousse Rôti de dinde, petits pois  Fromage, gâteau aux pommes 	Potage de légumes
Samedi 21 mars	Saucisson à l'ail / cornichon Poisson meunière, pâtes  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Dimanche 22 mars	Carottes râpées  Poireaux au jambon  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 23 au 29 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

Potage du jour 
(en supplément)



: repas végétarien



: « fait maison »

Lundi 23 mars	Rillettes / cornichon Lasagnes Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 24 mars	Chou-fleur vinaigrette  Boudin noir, écrasé de pommes de terre  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Mercredi 25 mars 	Salade verte  Risotto aux champignons  Fromage, gâteau roulé à la confiture 	Potage de légumes
Jeudi 26 mars	Quiche Lorraine  Boulettes de veau sauce tomate, salsifis  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 27 mars	Betteraves rouges Cœur de Merlu, carottes rondelles  Fromage, far Breton 	Potage de légumes
Samedi 28 mars	Pamplemousse Filet de poulet sauce moutarde, petits pois  Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 29 mars	Salade d'endives  Sauté de porc, haricots verts  Fromage, mini-beignets 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 31 mars au 5 avril 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

Potage du jour 
(en supplément)



: repas végétarien



: « fait maison »

Lundi 30 mars	Céleri rémoulade Sauté de dinde, purée de butternut  Yaourt, beignet framboise	Potage de légumes
Mardi 31 mars	Emincé de champignons  Poisson meunière, épinards  Fromage, Liégeois au café / gâteaux secs	Potage de légumes
Mercredi 1^{er} avril	Terrine de légumes  Saucisse de Toulouse, purée de pois cassés  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 2 avril	Surimi / mayonnaise Crumble de potimarron aux lardons  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 3 avril	Salade de chou cru  Rôti de porc aux pruneaux, p.de terre vapeur  Fromage, muffin aux pépites de chocolat 	Potage de légumes
Samedi 4 avril	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Boulettes de bœuf sauce tomate, brocolis  Fromage, gâteau de semoule	Potage de légumes
Dimanche 5 avril	Concombre vinaigrette  Lapin à la moutarde, tagliatelles  Fromage, compote	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