

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

Menus en salle du 2 au 6 mars 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

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



**Lundi
2 mars**

Salade de pommes de terre à l'oignon rouge 
Aile de raie, carottes fondantes 
Yaourt, fruit

**Mardi
3 mars**



Salade de chou vert aux pommes 
Lasagnes poireaux / chèvre 
Mousse au chocolat 

**Mercredi
4 mars**

Betteraves rouges à la ciboulette
Sauté de dinde, tagliatelles 
Fromage, fruit

**Jeudi
5 mars**

Emincé de champignons 
Boulettes de bœuf, purée de brocolis 
Gâteau à l'ananas 

**Vendredi
6 mars**

Pizza au fromage 
Côte de porc, navets caramélisés 
Salade d'oranges aux épices 



« 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 mars 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »



et produits laitiers 100% origine biologique



Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

**Lundi
9 mars**

Pamplemousse
Filet de poulet aux herbes, choux de Bruxelles 
Brownie au chocolat 

**Mardi
10 mars**

Œuf dur mayonnaise 
Cœur de Merlu sauce citron, p. de terre vapeur 
Yaourt, fruit

**Mercredi
11 mars**

Taboulé
Filet mignon sauce moutarde, petits pois 
Fromage, fruit

**Jeudi
12 mars**

Endives au Bleu 
Fricassée de lapin, haricots verts 
Gâteau de semoule 

**Vendredi
13 mars**



Salade de lentilles à l'oignon rouge 
Croque-Monsieur champignons et cheddar, salade verte 
Café et son financier



« 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 mars 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

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



**Lundi
16 mars**



Œuf cocotte et ses mouillettes 
Blanquette de légumes de saison, riz 
Tarte fine aux pommes 

**Mardi
17 mars**

Carottes râpées 
Sauté de porc marengo, endives braisées 
Cake moelleux au citron 

**Mercredi
18 mars**

Salade de brocolis à l'oignon rouge 
Cuisse de poulet chasseur, p de terre grenaille 
Fromage, fruit

**Jeudi
19 mars**

Saucisson à l'ail / cornichon
Poisson meunière, pâtes 
Yaourt, fruit

**Vendredi
20 mars**
Repas froid

Jus de fruits et gâteaux secs apéritif
Salade de blé au thon 
Fromage, muffin aux framboises 



« 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 mars 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

Viandes exclusivement « origine France »



et produits laitiers 100% origine biologique



Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Lundi
23 mars

Chou-fleur vinaigrette 
Boudin noir et sa compotée d'oignons, écrasé de
pommes de terre 
Yaourt, fruit

Mardi
24 mars



Salade Cesar 
Risotto aux champignons 
Gâteau roulé à la confiture 

Mercredi
25 mars

Quiche Lorraine 
Boulettes de veau sauce tomate, salsifis 
Banane au chocolat

Jeudi
26 mars

Pamplemousse
Filet de poulet sauce moutarde, petits pois 
Fromage, fruit

Vendredi
27 mars

Salade d'endives 
Canette, haricots plats 
Pomme au four sur pain de mie 



« 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 30 mars au 3 avril 2026

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Information approvisionnements :

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

Lundi
30 mars
Repas froid

Céleri rémoulade
Rôti de porc, taboulé
Beignet framboise

Mardi
31 mars

Terrine de légumes sauce crème 
Saucisse de Toulouse, purée de pois cassés 
Fromage, fruit

Mercredi
1^{er} avril

Surimi / mayonnaise
Crumble de potimarron aux lardons 
Yaourt, fruit

Jeudi
2 avril

Carottes râpées vinaigrette à l'orange 
Boulettes de bœuf sauce tomate, brocolis 
Gâteau de semoule/caramel au lait 

Vendredi
3 avril

Poireaux sauce Gribiche 
Rôti de dinde aux olives, pâtes 
Carpaccio d'ananas 



« fait maison »



menu végétarien

*Bon
Appetit!*



Mainvilliers