

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 6 au 10 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
6 avril

Foyer restaurant fermé



Mardi
7 avril

Salade de chou rouge 
Sauté de porc aux olives, pommes de terre vapeur 
Fromage, moelleux au chocolat 

Mercredi
8 avril

Carottes râpées 
Filet de Colin sauce chorizo, épinards 
Compote pommes/rhubarbe 

Jeudi
9 avril

Salade de blé / thon / échalotes 
Filet de poulet sauce crème, poêlée de navets 
Yaourt, fruit

Vendredi
10 avril



Salade de fenouil et pommes 
Tarte champignons, oignons caramélisés et chèvre 
Muffin 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 13 au 17 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
13 avril

Coleslaw 
Cuisse de poulet, fondue de poireaux 
Fromage blanc / confiture et gâteaux secs

Mardi
14 avril



Toast de houmous à la coriandre 
Bolognaise de légumes, tagliatelle 
Carpaccio d'ananas / kiwi 

Mercredi
15 avril

Salade de concombre 
Sauté de dinde curry/coco, carottes rondelles 
Gâteau de semoule caramel beurre salé 

Jeudi
16 avril

Cake emmental et olives 
Boulettes de bœuf sauce ruby, haricots verts à l'ail 
Fromage, fruit

Vendredi
17 avril

Salade d'endives 
Lasagnes saumon, épinards et ricotta 
Pomme rôtie au miel et au thym 



« 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 20 au 24 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 20 avril	Carottes râpées Filet mignon au miel, poêlée de navets caramélisés  Beignet framboise
Mardi 21 avril	Piémontaise Escalope de poulet sauce moutarde, endives braisées  Fromage, fruit
Mercredi 22 avril	Terrine de légumes Pâtes à la Bolognaise  Fromage blanc/sucre
Jeudi 23 avril	Taboulé Cœur de Merlu à l'oseille, jardinière de légumes  Yaourt, fruit
Vendredi 24 avril	Surimi / mayonnaise Saucisse de Toulouse, lentilles Yaourt, fruit



« 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 27 avril au 1^{er} mai 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
27 avril

Surimi / mayonnaise
Boudin noir sauce aux pommes, écrasé de
pommes de terre 
Yaourt, fruit

Mardi
28 avril


Pamplemousse
Boulettes de veau sauce tomate, haricots verts 
Cœur coulant chocolat 

Mercredi
29 avril

Betteraves rouges persillées
Sauté de porc, flageolets 
Fromage, fruit

Jeudi
30 avril



Cocktail de fruits et ses gâteaux apéritif
Tarte de légumes au Bleu, salade 
Café et son mini-beignet au chocolat

Vendredi
1^{er} mai

Foyer restaurant fermé



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers