

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 1^{er} au 07 juin 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 1^{er} juin	Tarte au fromage  Cœur de Merlu, brocolis  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 2 juin	Œuf dur  mayonnaise Tarte aux légumes de saison et à la feta, salade  Yaourt, mini-beignets chocolat	Potage de légumes
Mercredi 3 juin	Salade concombre/tomates, vinaigrette au miel  Râble de lapin sauce abricot, torsades  Fromage, yaourt aux fruits	Potage de légumes
Jeudi 4 juin	Courgettes râpées à l'aigre douce  Filet de poulet Vallée d'Auge, haricots beurre persillés  Fromage, flan pâtissier	Potage de légumes
Vendredi 5 juin	Salade de pois chiche aux herbes fraîches  Sauté de porc au cidre, poêlée carottes/navets  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 6 juin	Radis /beurre Boulettes de bœuf Basquaise, semoule aux épices  Fromage, compote	Potage de légumes
Dimanche 7 juin	Emincé de champignons  Cordon Bleu, ratatouille Fromage, cake à la banane 	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 08 au 14 juin 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 8 juin	Taboulé Aile de raie, fenouil rôti  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 9 juin	Pamplemousse Sauté de canard sauce poivre vert, écrasé de pommes de terre  Fromage, liégeois au café	Potage de légumes
Mercredi 10 juin	Emincé de concombre  Paëlla  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 11 juin	Salade de légumineuses  Filet mignon, jardinière de légumes  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 12 juin	Tomate vinaigrette balsamique et oignon rouge  Pâtes à la Carbonara  Fromage, flan au caramel	Potage de légumes
Samedi 13 juin	Crêpe au fromage Boudin noir, purée de céleri Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 14 juin	Radis / beurre Sauté de dinde sauce moutarde, carottes  Fromage, muffin aux framboises 	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 15 au 21 juin 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 15 juin	Betteraves rouges à l'ail  Quiche Lorraine, salade verte  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Mardi 16 juin	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Rôti de dinde, côtes de blettes à la Provençale  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 17 juin	Carottes râpées à l'estragon  Boulettes de veau au parmesan, écrasé de pommes de terre  Fromage, compote	Potage de légumes
Jeudi 18 juin	Haricots verts en salade  Paupiette sauce champignons, pâtes  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 19 juin	Melon Chipolatas, purée de brocolis  Fromage, gâteau de semoule	Potage de légumes

Samedi 20 et dimanche 21 juin : repas non produits au foyer restaurant

Samedi 20 juin	Œuf dur mayonnaise Escalope de poulet au jus, blé Fromage, poire au vin	Brique de potage
Dimanche 21 juin	Fromage de tête Merlu sauce safranée, tomate au four Fromage, tarte au chocolat	Brique de potage

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 22 au 28 juin 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 22 et mardi 23 juin : repas non produits au foyer restaurant

Lundi 22 juin 	Salade de maïs et concombre Lasagnes épinards et chèvre Fromage, crème renversée	Brique de potage
Mardi 23 juin	Pastèque Œufs durs sauce Aurore, purée de lentilles corail Fromage blanc, gaufre au sucre	Brique de potage
Mercredi 24 juin	Taboulé Rôti de porc, haricots verts Yaourt, fruit	Potage de légumes
Jeudi 25 juin	Rillettes / cornichon Gratin de chou-fleur au jambon  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 26 juin	Pamplemousse Filet de poulet basquaise, pâtes  Fromage, compote	Potage de légumes
Samedi 27 juin	Salade de tomates et échalote  Cœur de merlu sauce chorizo, riz Basmati  Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 28 juin	Radis / beurre Filet mignon, poêlée de carottes et courgettes  Fromage, gâteau moelleux amandes et rhubarbe 	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 29 juin au 05 juillet 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 29 juin	Emincé de champignons  Emincé de bœuf, aubergines rôties  Fromage, clafoutis aux cerises 	Potage de légumes
Mardi 30 juin	Pastèque Emincé de dinde au curry, petits pois  Fromage, mousse au chocolat	Potage de légumes
Mercredi 1^{er} juillet	Cake aux olives  Saumonette  , ratatouille  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 2 juillet	Salade verte  Cuisse de poulet, carottes fondantes  Yaourt, cake au citron 	Potage de légumes
Vendredi 3 juillet	Betteraves rouges Hachis Parmentier  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 4 juillet	Salade de pâtes et surimi  Sauté de porc à la moutarde, brocolis  Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 5 juillet	Melon Canette, flageolets  Fromage, liégeois au café	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