

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 06 au 12 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 6 juillet	Pastèque Lapin sauce champignons  , salsifis Fromage, gâteau aux pêches 	Potage de légumes
Mardi 7 juillet	Œuf dur  mayonnaise Cuisse de poulet, gratin Dauphinois  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Mercredi 8 juillet	Concombre à la menthe  Colin meunière, poêlée courgettes et poivrons  Fromage, clafoutis à la rhubarbe 	Potage de légumes
Jeudi 9 juillet	Quiche Lorraine  Sauté de porc à la moutarde, brocolis  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 10 juillet	Tomates cerise Pâtes à la Carbonara  Fromage, Liégeois au chocolat	Potage de légumes
Samedi 11 juillet	 Carottes râpées aux pois chiches  Rizotto aux champignons   Fromage, crumble aux abricots 	Potage de légumes
Dimanche 12 juillet	Chou-fleur vinaigrette  Rôti de dinde, purée de navets  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 13 au 19 juillet 2026

Du mardi 14 au dimanche 19 juillet : repas non produits au foyer restaurant, les particularités ne pourront être respectées.

Potage du jour
(en supplément)



Livraison le lundi 13 juillet des repas du lundi 13 et du mardi 14 juillet

Lundi 13 juillet	Melon Canette, gratin d'aubergines  Fromage, compote	Potage de légumes 
Mardi 14 juillet	Salami et cornichons Sauté de poulet basquaise, riz pilaf Fromage, tarte aux pommes	Brique de potage
Mercredi 15 juillet	Pastèque Steak haché de veau au jus, légumes et champignons risolés Fromage, cocktail de fruits au sirop	Brique de potage
Jeudi 16 juillet	Tomates au basilic Pennes Bolognaise Fromage blanc, fruit	Brique de potage
Vendredi 17 juillet	Salade de concombres Merguez au jus, petits pois/carottes Fromage, mousse café	Brique de potage
Samedi 18 juillet	Rillettes de thon Omelette au fromage, brunoise de légumes Yaourt, fruit	Brique de potage
Dimanche 19 juillet	Poireaux sauce Gribiche Rôti de porc sauce robert, flageolets à l'ail Fromage, flan vanille caramel	Brique de potage

 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 20 au 26 juillet 2026

Du lundi 20 au dimanche 26 juillet : repas non produits au foyer restaurant, les particularités ne pourront être respectées.



: repas végétarien

Potage du jour
(en supplément)



Lundi 20 juillet	Carottes cuites au persil Sauté de poulet, pommes de terre à la crème Fromage, salade de fruits exotiques	Brique de potage
Mardi 21 juillet	Jambon blanc et cornichon Colin sauce vierge, riz Thaï Fromage, fruit	Brique de potage
Mercredi 22 juillet	Salade de tomates, feta, basilic Kefta d'agneau à la marocaine, légumes couscous Fromage, soupe de fraises à la menthe	Brique de potage
Jeudi 23 juillet 	Champignons crus au fromage blanc Lasagnes de légumes Fromage, liégeois vanille	Brique de potage
Vendredi 24 juillet	Terrine de légumes Filet de dinde sauce porto, julienne de légumes Fromage blanc nature, fruit	Brique de potage
Samedi 25 juillet	Salade de courgettes froides au basilic Gnocchis, dés de poulet, parmesan Fromage, bavares fruits rouges	Brique de potage
Dimanche 26 juillet	Pâté de campagne / cornichons Volaille au jus, petits pois et oignons grelots Fromage, flan coco	Brique de potage

Important : conservation des barquettes au réfrigérateur à +3° maximum

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 27 juillet au 02 août 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 27 juillet	Surimi / mayonnaise Cordon bleu, haricots verts Fromage, compote / gâteaux secs	Brique de potage
Mardi 28 juillet	Emincé de champignons  Sauté de dinde aux olives  , jardinière de légumes Yaourt, brownie chocolat 	Potage de légumes
Mercredi 29 juillet	Betteraves rouges vinaigrette aux herbes  Filet mignon, poêlée de carottes et champignons  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 30 juillet	Melon Aiguillettes de poulet  , ratatouille Fromage, muffin à la banane 	Potage de légumes
Vendredi 31 juillet	Salade de lentilles aux herbes et à l'oignon rouge  Boulettes de veau, courgettes sautées à l'ail et au parmesan  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 1^{er} août	Terrine de légumes  Boudin noir, tagliatelles  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Dimanche 2 août	Pastèque Filet de Merlu sauce Aurore, brocolis  Fromage, clafoutis aux cerises 	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