

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 03 au 09 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 et  : « fait maison »

Lundi 3 août	Taboulé Boulettes de bœuf sauce tomate, petits pois  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 4 août	Saucisson à l'ail / cornichon Cuisse de poulet rôtie, poêlée de carottes et champignons  Yaourt, salade de fruits 	Potage de légumes
Mercredi 5 août	Œuf dur  , mayonnaise Saumonette, gratin de légumes  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 6 août	Pastèque Blanquette de dinde, riz Basmati  Fromage, compote	Potage de légumes
Vendredi 7 août	Salade de tomates à l'oignon rouge  Paupiette, haricots verts  Fromage, beignet framboise	Potage de légumes
Samedi 8 août 	Chou-fleur vinaigrette  Croque-Monsieur au chèvre, salade  Fromage, flan au caramel	Potage de légumes
Dimanche 9 août	Salade de pommes de terre aux échalotes  Sauté de dinde à la crème, salsifis persillés  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

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 10 au 16 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

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour 
(en supplément)



Lundi 10 août	Salade de concombre à la menthe  Filet mignon, lentilles  Fromage, Liégeois au café	Potage de légumes
Mardi 11 août	Carottes râpées sauce ail et fines herbes  Moussaka  Yaourt, gâteau marbré 	Potage de légumes
Mercredi 12 août	Crêpe au fromage Rôti de porc, poêlée de courgettes et champignons  Fromage, fruit	Potage de légumes
Jeudi 13 août	Salade de blé aux petits légumes  Cœur de Merlu, épinards  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 14 août	Salade de chou chinois  Boulettes de veau  , ratatouille Fromage, clafoutis aux abricots 	Potage de légumes
Samedi 15 août	Haricots verts en salade  Boudin noir, écrasé de pommes de terre  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Dimanche 16 août	Melon Canette sauce au miel, pâtes  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

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 17 au 23 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 17 août 	Pamplemousse Blanquette de légumes, riz Basmati  Yaourt, gâteau moelleux aux fruits frais de saison 	Potage de légumes
Mardi 18 août	Salade de lentilles à la Coriandre  Quiche Lorraine, salade verte  Fromage, fromage blanc / confiture	Potage de légumes
Mercredi 19 août	Emincé de champignons  Sauté de porc, haricots verts  Fromage, clafoutis aux cerises 	Potage de légumes
Jeudi 20 août	Salade de pâtes multicolores  Filet de poulet mariné au citron, poêlée de courgettes  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 21 août	Taboulé Saumonette à la crème de moutarde, gratin de blettes  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 22 août	Brocolis vinaigrette  Chipolatas, pommes de terre rôties  Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 23 août	Pastèque Rôti de dinde, jardinière de légumes  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 24 au 30 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 et  : « fait maison »

Lundi 24 août	Salade de concombre et tomates  Boulettes de veau, poêlée de carottes / navets  Fromage, gâteau de semoule	Potage de légumes
Mardi 25 août	Cake aux olives  / mayonnaise Aile de raie sauce câpres, haricots plats  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 26 août	Pamplermousse Gratin de chou-fleur au jambon  Fromage, cake au citron 	Potage de légumes
Jeudi 27 août	Rillettes / cornichon Hachis Parmentier  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 28 août	Betteraves rouges  Emincé de bœuf, petits pois  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Samedi 29 août	Radis / beurre Rôti de dinde au thym, ratatouille  Fromage, compote / gâteaux secs	Potage de légumes
Dimanche 30 août	Melon Sauté de porc, poêlée brocolis et champignons  Fromage, fondant au 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 août au 06 septembre 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 31 août	Courgettes râpées  Lapin à la moutarde, carottes fondantes  Fromage, riz au lait	Potage de légumes
Mardi 1^{er} sept.	Betteraves rouges sauce aux herbes fraîches  Pithiviers au Brie, salade verte  Fromage, compote	Potage de légumes
Mercredi 2 sept.	Salade de fenouil  Filet mignon de porc sauce moutarde, flageolets  Fromage, mousse au chocolat	Potage de légumes
Jeudi 3 sept.	Surimi / mayonnaise Emincé de dinde au cidre, petits pois  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 4 sept.	Salade de pommes de terre à l'oignon rouge  Cœur de Merlu, gratin de chou-fleur au curcuma  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 5 sept.	Concombre à la menthe  Pâtes à la Carbonara  Fromage, yaourt aux fruits	Potage de légumes
Dimanche 6 sept.	Pamplemousse Cuisse de poulet sauce forestière, haricots verts  Fromage, gâteau à l'ananas 	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