

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

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

Menus en salle du 03 au 07 août 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
3 août

Beignets de légumes 
Cuisse de poulet rôtie, poêlée de carottes et
champignons 
Yaourt, salade de fruits 

Mardi
4 août

Œuf dur mayonnaise 
Saumonette, gratin de légumes 
Pêche rôtie au romarin 

Mercredi
5 août

Pastèque
Blanquette de dinde, riz Basmati 
Crème au citron 

Jeudi
6 août



Chou-fleur vinaigrette 
Croque-Monsieur au chèvre, salade 
Cornet de glace

Vendredi
7 août

En route pour l'Italie

Tomate mozzarella 
Lasagnes de bœuf à la Ricotta 
Tiramisu 



« 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 10 au 14 août 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
10 août**

Carottes râpées sauce ail et fines herbes 
Moussaka 
Café et sa part de gâteau marbré 

**Mardi
11 août**

Houmous et ses toasts 
Rôti de porc, poêlée de courgettes et champignons 
Fromage, fruit

**Mercredi
12 août**

Salade de blé aux petits légumes 
Cœur de Merlu, épinards 
Salade de melon / pastèque 

**Jeudi
13 août**

Haricots verts en salade 
Boudin noir, écrasé de pommes de terre 
Yaourt, fruit

**Vendredi
14 août**



Œuf cocotte et ses mouillettes 
Blanquette de légumes, riz Basmati 
Gâteau moelleux aux fruits frais de saison 



« 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 17 au 21 août 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
17 août**



Salade de lentilles à la Coriandre 
Tartine méditerranéenne, salade verte 
Salade de fruits 

**Mardi
18 août**

Emincé de champignons 
Sauté de porc, haricots verts 
Clafoutis aux cerises 

**Mercredi
19 août**

Salade de pâtes multicolores 
Filet de poulet mariné au citron, poêlée de courgettes 
Fromage, fruit

**Jeudi
20 août**

Brocolis vinaigrette 
Chipolatas, pommes de terre rôties / crème aux herbes 
Pastèque

**Vendredi
21 août**

Salade de concombre et tomates 
Boulettes de veau, poêlée de carottes/navets 
Crêpe au caramel beurre salé 



« 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 24 au 28 août 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
24 août**

Cake aux olives / mayonnaise



Aile de raie sauce câpres, haricots plats



Brochette de fruits frais à la noix de coco



**Mardi
25 août**



Carpaccio de pamplemousse à l'huile d'olive



Gratin de chou-fleur au jambon



Cake au citron



**Mercredi
26 août**

Rillettes / cornichon

Hachis Parmentier



Fromage, fruit

**Jeudi
27 août**

Radis / beurre

Rôti de dinde au thym, ratatouille



Riz au lait



**Vendredi
28 août**

Courgettes râpées



Lapin à la moutarde, carottes fondantes



Cœur coulant chocolat



« 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 31 août au 4 septembre 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
31 août



Betteraves rouges sauce aux herbes fraîches 
Pithiviers au Brie, salade verte 
Ile Flottante 

Mardi
1^{er} septembre

Salade de fenouil 
Filet mignon de porc sauce moutarde, flageolets 
Mousse au chocolat 

Mercredi
2 septembre

Surimi/mayonnaise
Emincé de dinde au cidre, petits pois 
Fromage, fruit

Jeudi
3 septembre

Concombre à la menthe 
Côte de porc sauce aux échalotes, pâtes 
Fromage blanc au spéculos

Vendredi
4 septembre

Salade de tomates cerises au basilic 
Moules sauce marinière  / frites
Cornet de glace



« fait maison »



menu végétarien

*Bon
Appetit!*



Mainvilliers