

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

Menus en salle du 7 au 11 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 d'Eure et Loir

Lundi
7 septembre

Carottes râpées 

Boudin noir sauce aux pommes, écrasé de
pommes de terre 

Flan à la noix de coco 

Mardi
8 septembre



Terrine de légumes sauce Gribiche 

Gratin de torsades aux brocolis 

Fromage, fruit

Mercredi
9 septembre

Quiche Lorraine 

Aile de raie sauce Hollandaise, épinards 

Yaourt, fruit

Jeudi
10 septembre

Salade de concombre aux herbes 

Rôti de dinde, flageolets

Fromage blanc / confiture

Vendredi
11 septembre

Apéritif et ses feuilletés 

Croque-Monsieur, salade verte 

Mousse au 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 14 au 18 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 d'Eure et Loir

Lundi
14 septembre

Œuf dur mayonnaise



Paupiette, purée de pois cassés



Yaourt, fruit



Mardi
15 septembre

Carottes râpées



Cœur de Merlu, fondue de poireaux



Gâteau de semoule



Mercredi
16 septembre
Repas froid

Céleri rémoulade

Rôti de porc, salade de pâtes multicolore



Fromage, fruit

Jeudi
17 septembre

Salade de chou blanc aux pommes



Blanquette de poulet, julienne de légumes



Gâteau aux poires



Vendredi
18 septembre

Salade de lentilles aux petits légumes



Tarte pommes de terre/oignons, salade verte



Banane nappée de 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 21 au 25 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 d'Eure et Loir

Lundi
21 septembre

Emincé de champignons 
Cuisse de poulet, courgettes revenues à l'ail 
Cake fondant au citron 

Mardi
22 septembre



Salade de pois chiche à la marocaine 
Tajine de légumes d'automne, semoule 
Crème à la fleur d'oranger 

Mercredi
23 septembre

Pizza au fromage 
Sauté de canard, haricots verts 
Fromage, fruit

Jeudi
24 septembre

Surimi / mayonnaise 
Rôti de porc sauce pruneaux, choux de Bruxelles 
Crumble aux pommes 

Vendredi
25 septembre

Salade verte et ses croûtons 
Aile de raie aux câpres, pâtes 
Panna cotta au coulis de fruits rouges 



« fait maison »



menu végétarien

Bon Appetit!



Mainvilliers