

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart


3 rue du 14 Juillet - 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84


En portage du 2 au 8 décembre 2024



(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 
















Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Produits laitiers exclusivement origine biologique 

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour
(en supplément)



Lundi 2 décembre	Salade de haricots verts aux herbes  Boudin noir, gratin Dauphinois  Fromage, fruit	Velouté de carottes
Mardi 3 déc. 	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Tarte aux champignons et Comté, salade verte  Fromage, mousse au chocolat	Potage de céleri
Mercredi 4 décembre	Carottes râpées sauce ciboulette  Paupiette, petits pois  Fromage, tarte aux pommes 	Soupe à l'oignon
Jeudi 5 décembre	Salade d'endives au Bleu  Rôti de porc à la moutarde, flageolets  Fromage, fruit	Potage de légumes
Vendredi 6 décembre	Taboulé Poisson, épinards à la crème  Fromage, fruit	Velouté de champignons
Samedi 7 décembre	Velouté de céleri  Blanquette de poulet, purée de pois cassés  Yaourt, fruit	Potage de blettes
Dimanche 8 décembre	Pamplemousse Emincé de bœuf, navets caramélisés  Fromage, flan pâtissier 	Potage poireaux/pommes de terre

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 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 9 au 15 décembre 2024



(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 













Oufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Produits laitiers exclusivement origine biologique 

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour
(en supplément)



Lundi 9 décembre	Salade de mâche  Cordon bleu, haricots verts Fromage, riz au lait	Bouillon vermicelle
Mardi 10 décembre	Surimi/mayonnaise Sauté dinde sauce forestière, purée patates douces Fromage, fruit 	Potage de panais
Mercredi 11 décembre	Avocat/vinaigrette Poisson meunière, chou-fleur revenu au beurre  Fromage, compote/gâteaux secs	Velouté de potimarron
Jeudi 12 déc. 	Salade de haricots blancs aux herbes  Gratin de pâtes au potimarron et cheddar  Yaourt, salade banane/kiwi 	Velouté de chou-fleur
Vendredi 13 décembre	Emincé de champignons  Saucisse, lentilles  Fromage, compote	Potage de légumes
Samedi 14 décembre	Crêpe au fromage Lapin, carottes  Fromage, fruit	Soupe au chou
Dimanche 15 décembre	Emincé de chou aux pommes  Boulettes de bœuf au curry, riz  Fromage, Liégeois au café	Velouté d'épinards

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 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 16 au 22 décembre 2024



(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 













Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Produits laitiers exclusivement origine biologique 

 : repas végétarien et  : « fait maison »

Potage du jour
(en supplément)



Lundi 16 décembre	Salade de quinoa au thon  Escalope de poulet à la crème, épinards  Fromage, fruit	Velouté de betteraves
Mardi 17 décembre	Concombre à l'oignon rouge  Boudin noir, écrasé de pommes de terre  Fromage, fromage blanc/confiture	Potage de lentilles corail
Mercredi 18 décembre	Salade verte  Cœur de Merlu, légumes fondants  Fromage, pâtisserie	Potage de légumes
Jeudi 19 décembre	Rillettes/cornichon Coq au vin, pâtes  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Vendredi 20 décembre	Pamplemousse Cervelas Obernois, purée de céleri Fromage, gâteau de semoule	Bouillon vermicelle
Samedi 21 décembre	Quiche Lorraine  Paupiette, haricots plats  Yaourt, fruit	Velouté de petits pois
Dimanche 22 décembre	Carottes râpées à la coriandre  Filet mignon, chou braisé  Fromage, muffin à la banane 	Potage de légumes

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 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 23 au 29 décembre 2024

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 

Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Produits laitiers exclusivement origine biologique 





: repas végétarien





: « fait maison »



Potage du jour
(en supplément)






Lundi 23 décembre	Salade d'endives  Boulette de veau, haricots coco à la tomate  Fromage, compote	Soupe à l'oignon
--	---	------------------



Livraison le mardi 24 décembre des repas du 24 et du 25 décembre

Mardi 24 décembre	Feuilleté à la viande Aile de raie, purée de potimarron  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 25 décembre	Pâté en croûte Richelieu Fondant de poulet farci aux cèpes, poêlée de pommes de terre sarladaises Fromage, bûche de Noël 	Potage de céleri

Jeudi 26 décembre	Bouillon vermicelle  Sauté de porc aux pruneaux, haricots verts  Fromage, fruit	Potage aux brocolis
--	---	---------------------

Vendredi 27 décembre	Emincé de champignons  Pâtes à la Carbonara  Yaourt, beignet framboise	Potage de patates douces
---	--	--------------------------

Samedi 28 déc.	Emincé de chou  Risotto de champignons  Fromage, fromage blanc 	Potage cultivateur
---------------------------------	--	--------------------

Dimanche 29 décembre	Salade de blé  Emincé de bœuf au poivre, panais au beurre persillé Fromage, fruit 	Potage de légumes
---	--	-------------------

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 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 30 décembre 2024 au 5 janvier 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France » 

Œufs de poules élevées en plein air et pommes de terre d'Eure et Loir

Produits laitiers exclusivement origine biologique 



: repas végétarien







: « fait maison »

Potage du jour
(en supplément)




Lundi 30 décembre	Surimi Œufs à la Florentine  Fromage, Liégeois café/gâteaux secs	Potage de légumes
--	---	-------------------




Livraison le mardi 31 décembre des repas du 31 décembre et du 1^{er} janvier

Mardi 31 décembre	Carottes râpées à l'ail  Blanquette de poisson, tagliatelles  Fromage, crème dessert au spéculos 	Velouté de courgettes
Mercredi 1^{er} janvier	Salade d'endives au Bleu  Filet mignon en croûte, haricots verts  Fromage, crêpe caramel beurre salé 	Bouillon vermicelle

Jeudi 2 janvier	Terrine de légumes  Parmentier de canard  Fromage, fruit	Potage de potimarron
----------------------------------	--	----------------------

Vendredi 3 janvier	Avocat Emincé de porc, flageolets  Fromage, mousse au chocolat	Potage de légumes
-------------------------------------	---	-------------------

Samedi 4 janvier	Taboulé Sauté de dinde, choux de Bruxelles  Yaourt, fruit	Potage saveur couscous
-----------------------------------	--	------------------------

Dimanche 5 janvier	Concombre sauce ciboulette  Cuisse de poulet sauce moutarde, jardinière de légumes  Fromage, gâteau à l'ananas 	Velouté de lentilles corail
-------------------------------------	--	-----------------------------

Information allergènes selon la loi INCO n°2015-447 du 17 juillet 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