

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 3 au 9 mars 2025

(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 mars	Surimi Pâtes à la Bolognaise  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Mardi 4 mars	Salade de chou rouge  Cervelas Obernois, purée de patates douces  Fromage, moelleux aux poires 	Potage cultivateur
Mercredi 5 mars	Crêpe au fromage Saumonette à l'oseille, épinards  Yaourt, fruit	Potage de céleri
Jeudi 6 mars	Emincé de champignons aux herbes fraîches  Blanquette de dinde, jardinière de légumes  Fromage, compote	Potage de légumes
Vendredi 7 mars	Salade d'endives  Paupiette sauce tomate, poêlée de panais  Fromage, fromage blanc/gâteaux secs	Potage de lentilles corail
Samedi 8 mars	 Potage Dubarry  Chili sin carne, riz basmati  Fromage, fruit	Velouté d'épinards
Dimanche 9 mars	Carottes râpées  Canette, petits pois  Fromage, quatre-quarts aux pommes 	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 10 au 16 mars 2025

(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 10 mars	Salade de lentilles  Cordon bleu, purée de céleri Fromage, fruit	Velouté de betteraves
Mardi 11 mars	Pamplemousse Filet de poulet aux herbes, quartiers de potimarron rôtis  Fromage, brownie au chocolat 	Potage de légumes
Mercredi 12 mars	Œuf dur mayonnaise  Cœur de Merlu sauce citron, tagliatelles  Fromage, fruit	Potage de carottes au curry
Jeudi 13 mars	Quiche Lorraine  Filet mignon sauce moutarde, panais et navets rôtis  Yaourt, fruit	Bouillon vermicelle
Vendredi 14 mars	Concombre vinaigrette  Emincé de bœuf, haricots verts  Fromage, compote / gâteaux secs	Potage de légumes
Samedi 15 mars	Endives aux poires  Sauté de dinde Vallée d'Auge, chou braisé  Fromage, gâteau de semoule	Potage
Dimanche 16 mars	Sardines à l'huile Boulettes de veau fondantes aux olives, riz  Fromage, fruit	Potage aux légumes verts

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 17 au 23 mars 2025

(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 17 mars	Taboulé Aile de raie, fondue de poireaux  Fromage, fruit	Velouté de petits pois
Mardi 18 mars	Betteraves rouges persillées  Rôti de porc aux oignons, flageolets  Yaourt, fruit	Potage de légumes
Mercredi 19 mars	Champignons en salade  Nouilles sautées au canard caramélisé  Fromage, mousse au chocolat	Velouté de courgettes
Jeudi 20 mars	Pamplemousse Boudin noir aux pommes et au cidre, purée de pommes de terre  Fromage, compote	Bouillon vermicelle
Vendredi 21 mars	Radis / beurre Œufs à la Florentine  Fromage, beignet à la framboise	Potage de légumes
Samedi 22 mars	Carottes râpées à l'orange  Filet de poulet sauce moutarde, petits pois  Fromage, fruit	Velouté de céleri
Dimanche 23 mars	Salade de concombre  Saucisse de Toulouse, chou vert braisé  Fromage, far Breton 	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 24 au 30 mars 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France »

Produits laitiers exclusivement origine biologique

Oufs 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 mars	Salade de blé  Emincé de dinde au paprika, brocolis  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 25 mars 	Salade de lentilles aux herbes fraîches  Blanquette de légumes, riz  Fromage, fruit	Potage aux brocolis
Mercredi 26 mars	Salade d'endives au cidre  Sauté de porc marengo, poêlée de navets aux épices  Yaourt, gâteau à l'ananas 	Bouillon vermicelle
Jeudi 27 mars	Salade de brocolis à l'oignon rouge  Cuisse de poulet chasseur, p. de terre grenaille  Fromage, fruit	Velouté de pois cassés
Vendredi 28 mars	Salade de chou chinois aux pommes  Blanquette de poisson, pâtes  Fromage, Liégeois au café	Soupe à l'oignon
Samedi 29 mars	Crêpe au fromage Râble de lapin à la moutarde, carottes Vichy  Fromage, fruit	Potage de légumes
Dimanche 30 mars	Pamplemousse Filet mignon sauce Porto, choux de Bruxelles  Fromage, muffin aux pépites de chocolat 	Potage saveurs couscous

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 31 mars au 6 avril 2025

(sous réserve de modifications dues aux approvisionnements)

Informations approvisionnements et production

Viandes exclusivement « origine France »

Produits laitiers exclusivement origine biologique

Oufs 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 mars	Saucisson à l'ail / cornichon Poisson meunière, haricots verts à l'ail  Fromage, crêpe garnie au caramel beurre salé 	Potage de carottes et panais
Mardi 1^{er} avril	Terrine de légumes  Saucisse de Toulouse, purée de pois cassés  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mercredi 2 avril	Salade de champignons de Paris  Lasagnes épinards/feta  Fromage, compote 	Potage à la betterave
Jeudi 3 avril	Carottes râpées vinaigrette à l'orange  Boulettes de bœuf sauce tomate, brocolis  Fromage, beignet framboise	Soupe à l'oignon
Vendredi 4 avril	Betteraves rouges à la ciboulette  Gratin de pommes de terre au jambon  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 5 avril	Poireau sauce Gribiche  Rôti de dinde aux olives, pâtes  Yaourt, fruit	Velouté de petits pois
Dimanche 6 avril	Radis / beurre Sauté de porc à la moutarde, petits pois  Fromage, cake au citron	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