

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 7 au 13 avril 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 7 avril	Taboulé Escalope de poulet, carottes rondelles  Fromage, fruit	Potage de légumes
Mardi 8 avril	Salade d'endives, vinaigrette aux agrumes  Aile de raie beurre blanc, épinards  Fromage, moelleux à l'ananas 	Bouillon vermicelle
Mercredi 9 avril	Salade de lentilles à l'oignon rouge  Risotto poireau et parmesan  Yaourt, salade de fruits 	Velouté de céleri
Jeudi 10 avril	Emincé de champignons  Rôti de porc sauce aux olives, haricots verts  Fromage, mousse au chocolat	Potage cultivateur
Vendredi 11 avril	Brocolis en salade  Tomate farcie, semoule Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 12 avril	Rillettes/cornichon Sauté de dinde sauce printanière, tagliatelles  Fromage, fruit	Soupe à l'oignon
Dimanche 13 avril	Pamplemousse Paupiette, endives braisées  Fromage, far Breton 	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 14 au 21 avril 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 14 avril	Salade de concombre à la menthe Sauté de canard à l'oignon cébette, pommes de terre grenaille  Fromage, compote	Velouté de betteraves
Mardi 15 avril	Carottes râpées à l'orange  Filet mignon au miel, poêlée de navets caramélisés  Fromage, muffin aux pépites de chocolat 	Potage de légumes
Mercredi 16 avril	Salade verte  Saucisse de Toulouse, gratin de blettes  Fromage, clafoutis à la rhubarbe 	Velouté de lentilles corail
Livraison jeudi 17 avril des repas des jeudi 17 et vendredi 18 avril		
Jeudi 17 avril 	Terrine de légumes  Spaghettis aux épinards et à la ricotta  Fromage, Liégeois café/gâteaux secs	Potage de légumes
Vendredi 18 avril	Saucisson à l'ail Cuisse de poulet, mogettes  Fromage, fruit	Velouté de chou-fleur
Livraison vendredi 18 avril des repas des samedi 19, dimanche 20 et lundi 21 avril		
Samedi 19 avril	Cake aux olives  Cœur de Merlu à l'oseille, jardinière de légumes  Fromage, fruit	Velouté de petits pois
Dimanche 20 avril	Radis / beurre Veau Marengo, riz  Fromage, dessert de Pâques 	Potage de légumes
Lundi 21 avril	Taboulé Boudin noir sauce échalotes, purée de céleri  Fromage, fruit	Potage carottes/navets

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



Mainvilliers

Foyer restaurant Marie-Hélène Foucart

3 rue du 14 Juillet – 28300 Mainvilliers

02 37 18 56 84

En portage du 22 au 27 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 »

Mardi 22 avril	Pamplemousse Boulettes de veau sauce tomate, haricots verts  Fromage, riz au lait	Potage de légumes
Mercredi 23 avril	Friand au fromage Filet de poulet sauce Normande, carottes fondantes  Yaourt, fruit	Velouté de poireaux
Jeudi 24 avril	Tomates cerises, vinaigrette aux herbes  Hachis Parmentier  Fromage, compote	Potage de petit-pois
Vendredi 25 avril	Surimi / mayonnaise Rôti de dinde sauce moutarde, pâtes  Fromage, fruit	Potage de légumes
Samedi 26 avril	Betteraves rouges persillées  Sauté de porc, haricots coco à la tomate  Fromage, fruit	Soupe de carottes au curry
Dimanche 27 avril	Salade de crudités  Filet de poisson meunière, ratatouille 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 28 avril au 4 mai 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 28 avril	Pâté de campagne Cordon bleu, petits pois Yaourt, fruit	Potage courgettes/Boursin
---------------------------	---	------------------------------

Mardi 29 avril	Carottes râpées aux herbes fraîches  Lapin à la moutarde, purée de pois cassés  Fromage, compote	Potage de légumes
---------------------------	--	-------------------


Livraison mercredi 30 avril des repas des mercredi 30 avril et jeudi 1^{er} mai

Mercredi 30 avril	Radis / beurre Emincé de bœuf, fricassées de champignons et oignons  Fromage, beignet à la framboise 	Bouillon vermicelle
Jeudi 1^{er} mai	Salade de lentilles aux légumes  Cœur de Merlu, épinards  Fromage, fruit	Potage de légumes

Livraison vendredi 2 mai des repas des vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 mai

Vendredi 2 mai	Crêpe au fromage Rôti de porc aux pruneaux, haricots plats  Fromage, fruit	Potage à la betterave
Samedi 3 mai	Salade de concombre et tomates cerises  Pâtes à la Carbonara  Fromage, flan au caramel	Potage saveur couscous
Dimanche 4 mai	Salade Piémontaise Escalope de poulet  , jardinière de légumes 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