

Pour des raisons d'organisation, n'hésitez pas à nous retourner vos menus au plus tôt.  
Merci

## COMMENT COMMANDER ?

Pour chaque élément 2 possibilités et une carte de remplacement

### SUR LE MENU

- 1- Rayer les jours sans plateau repas
- 2- Rayer les plats que vous ne souhaitez pas recevoir
- 3- Vous avez la possibilité de choisir dans la carte de remplacement

Si ni l'un ni l'autre des 2 choix ne vous convient, indiquez dans la case du jour le numéro de l'élément que vous avez choisi.

Vous pouvez commander de façon régulière ou occasionnelle, par jour, pour la semaine et/ou pour le week-end.

### Origine de nos viandes

Toutes nos viandes, y compris volaille et lapin, sont d'**origine française** et de **race à viande** à l'exception de l'agneau qui peut, selon la saison, provenir d'Irlande.



Nos entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque (\*) ne sont pas faits "Maison" (fromages et desserts non concernés).

Les allergènes sont indiqués en gras sur les étiquettes de nos produits.

Tous nos potages sont faits "Maison" à base de légumes frais (sauf le potage St Germain avec des pois cassés), Bio et conventionnels.

Maison Le Roux privilégie le poisson éco-labellisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les espèces de poissons indiquées sur les menus peuvent être modifiées.

### CARTE DE REMPLACEMENT

*Toutes nos préparations sont sans sel ajouté*

#### ENTRÉE :

- 1- Salade de tomates fraîches « maison » persillées, (dosette vinaigrette)
- 2- Salade de betteraves fraîches « maison » persillées, (dosette vinaigrette)
- 3- Pomelos frais nature (dosette de sucre)
- 4- Potage « Maison » aux légumes frais
- 5- Charcuterie du jour (saucisson à l'ail, salami, terrine de campagne, etc...selon disponibilité)
- 6- Œuf dur et dosette de mayonnaise

#### PLAT :

- 7- Beau-filet de colin-lieu MSC pané
- 8- Filet de poisson MSC cuit à la vapeur douce « Maison » (lieu noir, cabillaud ou merlu selon arrivages)
- 9- Omelette nature
- 10- Jambon blanc Label Rouge (Origine France)
- 11- Steak haché nature (Origine France)
- 12- Filet de poulet cuit à la vapeur douce « Maison » (Origine France)
- 13- Escalope de dindonneau à la viennoise\* (Origine UE)

#### GARNITURE:

- 14- Haricots verts persillés « Maison »
- 15- Pâtes BIO nature « Maison »
- 16- Riz BIO Pilaf aux oignons et thym « Maison »
- 17- Pommes de terre rissolées aux herbes de Provence
- 18- Purée de pommes de terre fraîches « Maison »
- 19- Purée de carottes fraîches « Maison » à l'huile d'olive

#### FROMAGE OU DESSERT :

- 20- Crème dessert (chocolat, vanille ou praliné selon disponibilité)
- 21- Compote de fruits BIO sans sucre ajouté
- 22- Fruit de saison (Eté : pêche, abricot, prune, raisin... et Hiver : pomme HVE, poire HVE, banane RUP, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 23- Fromage blanc
- 24- Yaourt nature 0% de mg
- 25- Yaourt aux fruits

Maison  LeRoux



## Vos choix de menus

## AOUT 2024

NOM : \_\_\_\_\_

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

Tournée : \_\_\_\_\_

**MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT  
LE 1<sup>er</sup> DU MOIS PRECEDENT**

**\* Pour toute absence exceptionnelle, veuillez nous contacter \***

**Maison Le Roux**  
63 Bld de Verdun - 95220 Herblay  
**TEL : 01.39.60.59.92**  
contact@maisonleroux.fr  
www.maisonleroux.fr




PLANNING DELAIS ANNULATIONS  
SEMAINE EN COURS

Appel client avant 10h -Jour-	Repas qui peuvent être annulés (et non facturés) -Annulation classique et hospitalisation-
<b>LUNDI</b>	<b>Samedi et Dimanche</b>
<b>MARDI</b>	<b>Lundi</b>
<b>MERCREDI</b>	<b>Mardi</b>
<b>JEUDI</b>	<b>Mercredi</b>
<b> VENDREDI</b>	<b>Jeudi et Vendredi</b>



**POUR OBTENIR UNE COPIE DE VOTRE MENU DU  
MOIS COMPLÉTÉ,  
MERCI DE COCHER LA CASE CI-CONTRE**

			Jeudi 1	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
			<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)  <b>Tomate persillée</b> et dosette de vinaigrette  <b>Ou Crevettes* et beurre</b></p> <p>Fricassée de poulet sauce crème d'ail et Petits pois bio à la française  <b>Ou PLAT 2 EN 1 (VEGETARIEN) - Spaghettis BIO végétarien</b> (Julienne de carotte, Juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, bleu)</p> <p>Saint Nectaire  <b>Ou Fromage fondu Samos</b></p> <p>Mousse au café  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Pastèque  <b>Ou Salade de pâtes à l'Indienne BIO</b> (pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, oignons, olives, assaisonnement)</p> <p>Rosbif froid sauce béarnaise et Poêlée chinoise  <b>PLAT 2 EN 1 - Brandade de morue MSC aux pommes de terre BIO</b></p> <p>Coulommiers  <b>Ou Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO et biscuit  <b>Ou Semoule au lait</b></p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Taboulé au thon BIO (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement)  <b>Ou Terrine aux 3 légumes* et dosette de mayonnaise</b></p> <p>Colombo de porc  <b>Ou Paupiette de veau* sauce forestière</b></p> <p>Aubergines à la provençale  <b>Ou Riz BIO Pilaf</b></p> <p>Brie BIO  <b>Ou Petits suisses</b> et dosette de sucre</p> <p>Douceur chocolat  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade coleslaw BIO (Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise)  <b>Ou Salade californienne BIO</b> (Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre  <b>Ou Omelette* au fromage</b></p> <p>Pommes röstis*  <b>Ou Purée Crécy BIO</b> (carottes BIO)</p> <p>Cantal  <b>Ou Fromage fondu Kiri</b></p> <p>Crème renversée  <b>Ou Compote BIO et biscuit</b></p>
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11
<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade de haricots verts BIO  <b>Ou Feuilleté de saucisse de volaille et sauce tomate</b></p> <p>Cuisse de pintade à la Normandie et purée de chou-fleur BIO  <b>Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rôti de porc froid ½ sel et dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette</b></p> <p>Camembert BIO  <b>Ou Fromage frais Cantadou</b></p> <p>Fruit  <b>Ou Riz BIO au lait maison</b></p>	<p>Potage persil</p> <p>Salade de Bresse Bio (pdt bio, haricots verts, émincés de poulet, maïs)  <b>Ou Pastèque</b></p> <p>Dos de cabillaud MSC sauce estragon  <b>Ou Merguez* et dosette de ketchup</b></p> <p>Courgettes BIO provençales  <b>Ou Semoule</b></p> <p>Carré de l'Est BIO  <b>Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</b></p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Segments de pomelos*  <b>Ou Salade Paimpol BIO et HVE</b> (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante  <b>Ou Jambon blanc Label Rouge et cornichon</b></p> <p>Purée de pomme de terre BIO  <b>Ou Gratin de Brocolis BIO</b></p> <p>Tommes des Pyrénées IGP  <b>Ou Faisselle et dosette de sucre</b></p> <p>Fruit  <b>Ou Liégeois au chocolat</b></p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Pâté de campagne au poivre vert  <b>Ou Carottes râpées BIO citronnette</b></p> <p>PLAT 2 EN 1 - Œufs Florentine sauce Mornay (épinards)  <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Cannelloni Bolognaise et emmental râpé</b></p> <p>Edam  <b>Ou Fromage blanc et dosette de sucre</b></p> <p>Tartelette tatin  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Soupe froide gaspacho</p> <p>Pasta BIO à la grecque (pâtes BIO, concombre, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)  <b>Ou Crêpe au fromage</b></p> <p>Sauté de veau sauce Catalane  <b>Ou Quiche au thon maison</b></p> <p>Pommes de terre bio vapeur persillées  <b>Ou salade verte</b> (dosette de vinaigrette)</p> <p>Mimolette  <b>Ou Fromage fondu Six de Savoie</b></p> <p>Compote de pomme BIO maison et biscuit  <b>Ou Mousse de marrons</b></p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Salade finlandaise BIO et HVE (PdT BIO, pommes, concombre, mayonnaise, crevettes, aneth)  <b>Ou Salade de betteraves BIO à la crème</b></p> <p>Cuisse de poulet sauce estragon  <b>Ou Bœuf aux oignons</b> (vbf)</p> <p>Bouquetière de légumes  <b>Ou Polenta crémeuse</b></p> <p>Pont l'Evêque  <b>Ou Fromage fondu Kiri</b></p> <p>Semoule au lait  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Radis et beurre  <b>Ou Pâté en croûte et cornichon</b></p> <p>Dos de colin MSC au citron et à l'huile d'olive et Blettes persillées  <b>Ou PLAT 2 EN 1 - Axoa de veau BIO</b> (haché de veau, tomates, poivrons, riz BIO)</p> <p>Emmental  <b>Ou Faisselle et dosette de sucre</b></p> <p>Tartelette fruits rouges crumble  <b>Ou Fruit</b></p>
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Terrine au saumon fumé* et citron  <b>Ou Carottes BIO à la marocaine</b></p> <p>Plat végétarien- Lasagne ricotta épinard chèvre et salade verte  <b>Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rôti de dinde froid et dosette de moutarde et Taboulé BIO</b></p> <p>Camembert BIO  <b>Fromage blanc BIO et dosette de sucre</b></p> <p>Compote Bio et biscuit  <b>Ou Pot de crème maison au café</b></p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons HVE  <b>Ou Avocat et dosette de mayonnaise</b></p> <p>Boudin blanc sauce Porto  <b>Ou Filet de poulet sauce crème d'ail</b></p> <p>Purée de Céleri BIO  <b>Ou Gratin dauphinois BIO</b></p> <p>Saint Paulin  <b>Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</b></p> <p>Fruit  <b>Ou Ile flottante et sa crème anglaise</b></p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Salade du soleil BIO (pâtes BIO, carottes, jambon blanc, tomates, olives, oignons, basilic...)  <b>Ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</b></p> <p>Saucisses chipolatas* HVE et son confit d'oignons  <b>Ou Rôti de bœuf sauce chasseur</b></p> <p>Ratatouille  <b>Ou Polenta crémeuse</b></p> <p>Coulommiers  <b>Ou Yaourt BIO et dosette de sucre</b></p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Salade Atlantique BIO (Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat)</p> <p>PLAT 2 EN 1 - Choucroute de la mer</p> <p>Comté Paris Brest</p> 	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Melon  <b>Ou Crêpe aux champignons*</b></p> <p>Cœur de merlu MSC sauce dieppoise  <b>Ou Estouffade de bœuf délicieuse</b></p> <p>Pâtes pennes BIO  <b>Ou Légumes ensoleillés</b> (Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Saint Nectaire  <b>Ou Faisselle et dosette de sucre</b></p> <p>Flan géliné nappé caramel  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Potage persil</p> <p>Salade exotique BIO (riz thaï, ananas, maïs, surimi, olives noires, vinaigrette)  <b>Ou Asperges à la vinaigrette</b></p> <p>Blanquette de dinde et Carottes Vichy BIO  <b>Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon persillé de Bourgogne et Salade piémontaise BIO</b></p> <p>Munster  <b>Ou Fromage frais Carré frais</b></p> <p>Moelleux au chocolat  <b>Ou Compote BIO et biscuit</b></p>	<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Marinade du soleil  <b>Ou Salade du pêcheur BIO</b> (PdT, tomates, thon, œuf, olives, mayonnaise, persil)</p> <p>Normandin de veau sauce napolitaine  <b>Ou Œufs à la Berrichonne</b> (vin rouge, lardons, tomates)</p> <p>Purée de pommes de terre BIO  <b>Ou Haricots verts BIO persillés</b></p> <p>Brie BIO  <b>Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO</b></p> <p>Fruit  <b>Ou Crème dessert au café</b></p>
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Noix de jambon fumé* et son beurre  <b>ou Salade aux deux pommes BIO</b></p> <p>Cuisse de poulet aux deux poivres et Gratin de chou-fleur BIO  <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Capelletti 5 fromages</b> (ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé) <b>sauce tomate basilic</b></p> <p>Buchette laits mélangés  <b>Ou Fromage frais St Bricet</b></p> <p>Compote de pomme poire et son biscuit  <b>Ou Douceur tiramisu</b></p>	<p>Soupe froide gaspacho</p> <p>Taboulé BIO au thon  <b>Ou Radis et beurre</b></p> <p>Omelette* lardons / oignons  <b>Ou Quenelle de brochet sauce Nantua</b></p> <p>Purée de courgettes maison  <b>Ou Subric de pommes de terre BIO</b></p> <p>Carré BIO  <b>Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</b></p> <p>Fruit  <b>Ou pruneaux d'Agen IGP au thé et biscuit</b></p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Carottes râpées BIO aux raisins secs  <b>Ou Salade de riz niçoise BIO</b></p> <p>Quiche chèvre / tomates maison et Salade verte et dosette vinaigrette  <b>Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Filet de cabillaud MSC froid (sous réserve) sauce béarnaise et Salade Bien-Etre BIO</b> (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental)</p> <p>Gouda  <b>Ou Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes</p> <p>Petits suisse fruités  <b>Ou Poire cuite sauce chocolat</b></p>	<p>Potage persil</p> <p>Pastèque  <b>Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise</p> <p>Andouillette de porc* et son confit d'oignons  <b>Ou Rosbif froid et dosette de moutarde</b></p> <p>Frites au four*  <b>Ou Jardinière fraîche de légumes</b></p> <p>Cantal  <b>Ou Faisselle et dosette de sucre</b></p> <p>Semoule au lait maison  <b>Ou Compote BIO et biscuit</b></p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade Landaie BIO (PdT, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette)  <b>Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</b></p> <p>Pané de colin MSC meunière et son citron et riz BIO pilaf  <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Moussaka bulgare</b></p> <p>Coulommiers  <b>Ou Fromage fondu Kiri</b></p> <p>Compote de pomme BIO abricot et biscuit  <b>Ou Liégeois au café</b></p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Pizza au fromage*  <b>Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b></p> <p>Sauté de porc sauce crème  <b>Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et citron</b></p> <p>Haricots beurre persillés  <b>Ou Pommes de terre rissoles aux herbes</b></p> <p>Mimolette  <b>Ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre</b></p> <p>Mousse au chocolat  <b>Ou Fruit</b></p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Melon  <b>Ou Salade Di Palermo BIO</b> (Pâtes BIO, tomate, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons, basilic, sel, poivre)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge et purée de céleri BIO  <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Lasagne de bœuf</b></p> <p>Camembert BIO  <b>Ou Yaourt velouté dosette sucre</b></p> <p>Gland au Kirsch  <b>Ou Fruit</b></p>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	
<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Macédoine au thon  <b>Ou Taboulé BIO à l'orientale</b></p> <p>Boudin noir et sa compote de pommes maison et Purée pomme de terre BIO  <b>Ou PLAT 2 EN 1 (FROID) -Filet de poulet froid dosette de mayo et Salade des Caraïbes</b> (haricots verts, émincé poulet, ananas, maïs, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</p> <p>Edam  <b>Ou Fromage frais Cantafrais</b></p> <p>Crème dessert au caramel  <b>Ou Salade de fruits frais et biscuit</b></p>	<p>Potage velouté Dubarry</p> <p>Melon  <b>Ou Andouille* et beurre</b></p> <p>Cœur de merlu sauce ciboulette et Epinards au beurre  <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</b></p> <p>Pont l'Evêque AOP  <b>Ou Yaourt nature et dosette de sucre</b></p> <p>Fromage blanc fruité  <b>Ou Ananas au sirop léger et biscuit</b></p>	<p>Potage persil</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise  <b>Ou Salade coleslaw BIO</b></p> <p>Cuisse de poulet sauce cocotte  <b>Ou Saucisses de Francfort</b> dos. Moutarde  <b>Petits pois BIO à la Française</b></p> <p><b>Ou Purée Saint-Germain</b> (pois cassés)</p> <p>Camembert BIO  <b>Ou Yaourt velouté dosette de sucre</b></p> <p>Compote de pomme BIO banane maison et biscuit  <b>ou Fruit</b></p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade Vendéenne BIO (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, oignons, vinaigrette)  <b>Ou Terrine océane au saumon*</b> et dosette de mayonnaise</p> <p>Quiche aux 3 fromages maison  <b>ou Normandin de veau* sauce forestière</b></p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette  <b>ou Pâtes Coquillettes BIO</b></p> <p>Saint Nectaire AOP  <b>ou Fromage fondu Six de savoie</b></p> <p>Eclair au chocolat  <b>ou Fruit</b></p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Concombre et dosette de vinaigrette  <b>Ou Salade méditerranéenne</b></p> <p>Calamars à l'espagnol  <b>Ou Escalope de porc sauce charcutière</b></p> <p>Riz BIO pilaf à la tomate  <b>Ou Ratatouille</b></p> <p>Saint Paulin  <b>Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</b></p> <p>Fruit  <b>Ou Mousse aux marrons</b></p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade de pâtes à l'indienne BIO  <b>Ou Salade de betterave BIO à la vinaigrette</b></p> <p>Sauté de veau sauce marengo  <b>Ou Boulettes de bœuf sauce napolitaine</b></p> <p>Navets et carottes BIO persillés  <b>Ou Semoule BIO</b></p> <p>Buchette laits mélangés  <b>Ou Petits suisses BIO dosette de sucre</b></p> <p>Framboisier  <b>Ou Fruit</b></p>	