

COMMENT COMMANDER ?

Pour chaque élément 2 possibilités et une carte de remplacement

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernières minutes, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

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- Purée 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

DÉCEMBRE 2024

NOM : _____
PRÉNOM : _____
VILLE : _____
TOURNEE N°: _____

RAPPEL : En raison des jours fériés, les livraisons des repas seront modifiées :

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 24/12	Mardi 24/12 Mercredi 25/12
Mardi 31/12	Mardi 31/12 Mercredi 1 ^{er} /01/2025

Pour des raisons d'organisation, merci de nous retourner vos menus au plus tôt. En cas de non-retour avant le 5 du mois précédent, le 1^{er} choix sera validé automatiquement.

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-
LUNDI	Samedi et Dimanche
MARDI	Lundi
MERCREDI	Mardi
JEUDI	Mercredi
VENDREDI	Jeudi et Vendredi



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

Dimanche 1er						
<p>Crème de carottes Segments de pomelos*Ou Salade antillaise BIO (Riz basmati BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, sel, poivre) Bœuf bourguignon Ou Omelette* au fromage Pâtes Fusillis BIO Ou Poêlée campagnarde (haricots verts, pommes de terre pré-frites, carottes haricots beurre, oignons) Carré de l'Est Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Purée de fruits BIO et biscuit</p>						
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
<p>Potage cresson Tresse au fromage Ou Salade de coleslaw BIO (carotte BIO, et choux râpés à la mayonnaise) Boulettes de bœuf sauce napolitaine et Purée de potimarron BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette CE2 Buchette laits mélangés Ou Fromage blanc et dosette de sucre Compote maison pommes BIO/ poires BIO et biscuit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Crème de brocolis BIO Céleri BIO râpé à la vinaigrette Ou Œufs en gelé (œuf, gelée, carottes fraîche, céleri, courgettes, tomate fraîche, jambon label rouge, persil plat frais, estragon) Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Galette paysanne maison Label Rouge (jambon blanc, emmental, tomates) Pâtes Macaronis BIO Ou Salade de mâche et vinaigrette Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu Six de Savoie Riz BIO au lait maison Ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet (PdT, carottes, navets, épinards) Salade aux 2 pommes BIO & HVE (PdT BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre) Ou Concombre et dosette de vinaigrette Rôti de bœuf sauce poivre & Julienne de légumes BIO (carottes BIO, Céleri, courgettes) Ou PLAT 2 en 1 - Paëlla BIO Camembert Ou Faisselle & dosette de sucre Tartelette tatin Ou Fruit</p>	<p>Velouté de butternut Salade de riz BIO Camarguaise (Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil, sel, poivre) Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette Tête de veau sauce gribiche et Polenta crémeuse Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry BIO (chou-fleur BIO) Gouda Ou Fromage fondu Vache qui rit Fruit Ou Purée de fruits BIO & biscuit</p>	<p>Crème de carottes Taboulé à l'orientale BIO Ou Salade d'endives dosette de vinaigrette Filet de colin (MSC) meunière* & citron Ou Boudin noir aux oignons et compote de pommes Courgettes à la provençale Ou Purée de pommes de terre BIO Brie Ou Fromage fondu Samos Pruneaux d'Agen IGP au vin & biscuit Ou Crème dessert chocolat</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur) Radis* et beurre Ou Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives, emmental, mayonnaise) Filet de poulet sauce estragon Ou Saucisse de Francfort & dosette de moutarde Poêlée du marché (Pommes rissolées pré-frites, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleurs, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges) Ou Gratin de brocolis Edam Ou Fromage frais Cantadou Liégeois au café Ou Fruit</p>	<p>Velouté de potimarron Galantine aux olives Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Sauté de porc CE2 au curry Ou Bœuf au paprika Carottes BIO à la crème Ou Pâtes Coquillettes BIO Tomme des Pyrénées IGP Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Gland au Kirsch Ou Fruit</p>
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
<p>Potage poireaux / pommes de terre Salade Argenteuil BIO (Asperges, pommes de terre BIO, oignons fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette) Ou Pâté de lapin* et cornichon Blanquette de dinde à l'ancienne et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute CE2 (Poirine de porc, saucisse fumée & francfort, saucisson à l'ail) Munster Ou Fromage frais Cantadou Compote maison de pomme (Bio et HVE) et biscuit Ou Petits suisses fruités</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Maquereau à la tomate Ou Asperges à la vinaigrette Sauté de veau à la catalane Ou Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Purée de butternut BIO Ou Pâtes Macaronis BIO Bûchette laits mélangés (laits chèvre/vache) Ou Yaourt nature & dosette de sucre Eclair au café Ou Fruit</p>	<p>Crème de Céleri Taboulé BIO Ou Segments de pomelos* Quiche aux oignons maison Ou Carbonade flamande Salade de mâche et vinaigrette Ou Lentilles BIO Mimolette Ou Fromage Boursin ail & fines herbes Salade de fruits frais exotiques & biscuit Ou Purée de fruits BIO & biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon Carottes BIO râpées aux câpres Ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomates Ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron Haricots blancs BIO à la Bretonne Ou Endives braisées Saint Paulin Ou Petits Suisses & dosette de sucre Fruit Ou Ile flottante</p>	<p>Velouté de butternut Chou rouge râpé au lard CE2 Ou Quiche au fromage* Omelette* aux oignons et lardons CE2 et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Carré Ou Fromage frais St Môret Flan gélifié nappé au caramel Ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet (PdT, carottes, navets, épinards) Salade de riz BIO à l'Indienne (riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette) Ou Avocat* et dosette de mayonnaise Sauté de dinde sauce crème et Brocolis BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Compote maison de pommes BIO et de poires BIO HVE et biscuit</p>	<p>Potage cresson Champignons à la grecque Ou Salade Brestoise BIO (PdT, maquereau, tomates, moutarde, oignons, ciboulette) Sauté de porc CE2 à la crème d'ail & Navets et carottes BIO persillés Ou PLAT 2 en 1 – Lasagnes de bœuf Coulommiers Ou Fromage frais pavé ½ sel Fruit Ou Mousse au marrons</p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Saucisson à l'ail* CE2 et cornichon Ou Macédoine au thon Daube de bœuf (vbf) Ou Poulet basquaise Carottes BIO et céleri braisé Ou Riz BIO Pilaf Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit Ou Crème dessert praliné</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri) Chou blanc râpé aux raisins secs Ou Crêpe aux champignons* Normandin de veau sauce forestière et purée de haricots verts Ou PLAT « Végétarien »2 EN 1 –Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, curmin, gingembre, coriande, oignon, ail) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Kiri Semoule au lait Ou Fruit</p>	<p>Crème de carottes Radis et beurre Ou Salade fermière BIO et HVE (PdT, petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noires, vinaigrette) Cuisse de poulet rôti dosette de ketchup Ou Filet de limande MSC meunière et citron Frites au four Ou Petits pois BIO à la française Edam Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Tarte aux pommes Ou Compote maison pommes BIO & pruneaux IGP et biscuit</p>	<p>Velouté de potimarron Concombre à la vinaigrette et dosette de vinaigrette Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Escalope de dindonneau à la viennoise*et citron et chou-fleur persillé Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO Camembert Ou Fromage SAMOS Mousse aux marrons Ou Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur) Pizza au fromage Ou Salade aux deux racines BIO (carottes et betteraves cuites) Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Ou Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Ou Purée de pommes de terre BIO Gouda Ou Fromage blanc & dosette de sucre Fruit Ou Crème dessert caramel</p>	<p>Velouté de butternut Avocat* et dosette de mayonnaise Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Filet de poulet sauce suprême Ou Saucisse fumée supérieure CE2 et dosette de moutarde Pomme dauphine Ou Courgettes persillées Carré Ou Fromage fondu Six de Savoie Baba au Rhum Ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre Segment de pomelos Ou Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre) « Plat végétarien »: Omelette au fromage et gratin de brocolis BIO PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé Mimolette Ou Faisselle & dosette de sucre Yaourt aux fruits Ou Fruit</p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
<p>Crème de carottes Salade de haricots verts à la vinaigrette Ou Tresse au fromage Tripes à la mode de Caen Ou Paupiette de veau sauce tomate Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Purée Crécy BIO Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Boursin ail & fines herbes Ananas au sirop léger & biscuit Ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage cresson Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Pâté de campagne supérieur CE2 et cornichon Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette Ou Quenelle de volaille sauce curry Mousseline d'épinards Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Petits suisses nature et dosette de sucre Fruit Ou Crème dessert au café</p>	<p style="text-align: center;"> Vous recevrez bientôt le menu de Noël afin de passer votre commande...</p>	<p>Crème de brocolis Salade Roscoff BIO Ou Crevettes et beurre Merguez et dosette de ketchup et Haricots verts BIO persillés Ou PLAT « Végétarien »2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotta, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé) SAUCE tomate basilic Saint Paulin Ou Fromage fondu Six de Savoie Fruit Ou Pot de crème dessert vanille maison</p>	<p>Velouté de butternut Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette Sauté de veau sauce crème Ou Pané de colin MSC et citron Choux de Bruxelles Ou Purée de pommes de terre BIO Camembert Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Crème renversée Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur Céleri BIO rémoulade Ou Mortadelle* et cornichon Fricassé de poulet aux 2 poivres Ou Blanquette de porc CE2 à la moutarde Riz BIO pilaf Ou Salsifis persillés Saint Nectaire AOP Ou Fromage frais pavé ½ sel Eclair à la vanille Ou Fruit</p>	<p>Potage Fermier Croisillon aux champignons Ou Macédoine à la vinaigrette Rôti de bœuf sauce échalote (vbf) et Brunoise Provençale Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 : Dahl de lentille corail (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre moulu, épinards, coriandre) Bûchette laits mélangés (Laits vache et chèvre) Ou Fromage frais Chanteneige Purée de fruits BIO et biscuit Ou Flan gélifié nappé au caramel</p>
Lundi 30		Mardi 31				
<p>Velouté de potimarron Noix de jambon fumé et beurre Ou Segments de pomelos Bœuf bourguignon (vbf) ou Quenelles de Brochet MSC sauce armoricaine Carottes BIO vichy ou Semoule BIO Emmental Ou Fromage Cantafrais Compote maison de pommes BIO & coing et biscuit Ou Fruit</p>		<p>Potage butternut BIO Salade charcutière BIO Ou Cœur de Palmier et maïs & dosette de vinaigrette Quiche aux oignons et salade verte dosette de vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon italien à la sauce tomate Munster AOP Ou Faisselle & dosette de sucre Fruit Ou Poire cuite sauce chocolat</p>				