

*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-Compote de fruits BIO sans sucre ajouté
- 22-Fruit de saison (Été : pêche, abricot, prune, raisin...et Hiver : pomme HVE, poire HVE, banane RUP, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 23-Fromage blanc
- 24- Yaourt nature
- 25 - Yaourt aux fruits



# Vos choix de menus

## MARS 2025

NOM : \_\_\_\_\_  
 PRÉNOM : \_\_\_\_\_  
 VILLE : \_\_\_\_\_  
 Tournée n° : \_\_\_\_\_

Pour des raisons d'organisation, nous vous remercions de nous retourner vos menus au plus tôt.  
**En cas de non-retour avant le 05 du mois précédent, le 1<sup>er</sup> choix sera validé automatiquement.**



**Etant donné les difficultés à obtenir nos commandes auprès de nos fournisseurs, LES DELAIS D'ANNULATION des repas sont désormais de 6 JOURS, à partir de la date communiquée au bureau. TOUS les repas commandés restent facturés pendant ce délai.**

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



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

		Samedi 1er		Dimanche 2		
		<b>Soupe du chalet</b> (Pdt, carottes, navets, épinards)  <b>Crêpe jambon/ fromage</b> Ou <b>Salade d'endives</b> et dosette de vinaigrette <b>Normandin de veau sauce crème</b> Ou <b>Rôti de porc CE2 sauce ciboulette</b> <b>Ratatouille</b> Ou <b>Purée St Germain</b> (pois cassés) <b>Edam</b> Ou <b>Fromage frais Cantadou</b> <b>Liégeois à la vanille</b> Ou <b>Fruit</b>		<b>Potage velouté de butternut</b> <b>Salade de lentilles BIO &amp; lardons CE2</b> Ou <b>Chou rouge</b> et dosette de vinaigrette <b>Sauté de dinde sauce suprême et Bouquetière de légumes BIO</b> Ou <b>PLAT VEGETARIEN – Spaghettis BIO</b> (spaghettis BIO, Julienne de carottes, de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) <b>Brie</b> Ou <b>Fromage Tartare ail et F. Herbes</b> <b>Douceur au chocolat</b> Ou <b>Compote de pommes BIO/HVE maison &amp; biscuit</b>		
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
<b>Potage Saint Germain</b> (pois-cassés) <b>Chou blanc à l'ananas</b> Ou <b>Galantine aux olives</b> et cornichon <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> Ou <b>Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>Purée de potimarron BIO</b> <b>Bûchette de laits mélangés</b> Ou <b>Fromage blanc BIO &amp; dos. de sucre</b> <b>Purée de fruits BIO et son biscuit</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage carotte à l'orange</b> <b>Crevettes et beurre</b> Ou <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b> <b>Sauté de porc CE2 à la moutarde</b> Ou <b>Quenelle de volaille sauce Forestière</b> <b>Choux de Bruxelles à la paysanne</b> (lardons CE2) Ou <b>Pâtes Coquillettes BIO</b> <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Pot de crème maison café</b> Ou <b>Flan gélifié nappé au caramel</b>	<b>Soupe du chalet</b> <b>Salade de pâtes à l'indienne BIO</b> (pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, assaisonnement, vinaigrette) Ou <b>Céleri BIO rémoulade</b> <b>Quiche aux 3 fromages AOP maison</b> Ou <b>Rôti de bœuf (Vbf) sauce chasseur</b> <b>Salade verte</b> dosette de vinaigrette Ou <b>Pommes dauphine</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Yaourt velouté &amp; dosette de sucre</b> <b>Bavarois aux fruits rouges</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage cultivateur</b> (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri) <b>Carottes BIO râpées aux câpres</b> Ou <b>Taboulé à l'orientale BIO</b> (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisin sec, poivrons, assaisonnement) <b>Cuisse de poulet cocotte</b> Ou <b>Chipolatas* CE2 &amp; confit d'oignons</b> <b>Haricots blancs BIO à la Bretonne</b> Ou <b>Jardinière de légumes</b> <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage Boursin</b> ail et fines herbes <b>Fruit</b> Ou <b>Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit</b>	<b>Potage velouté de butternut</b> <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Salade de pois chiches</b> <b>Jambon blanc Label Rouge et Petits pois BIO à la française</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO</b> <b>Carré de l'Est</b> Ou <b>Yaourt nature BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Crème dessert praliné</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage céleri BIO</b> <b>Salade de riz rose BIO</b> (riz, betteraves, thon, mayonnaise, persil) Ou <b>Radis et Beurre</b> <b>Boulettes de bœuf sauce Napolitaine</b> Ou <b>Cuisse de pintade sauce normande</b> <b>Julienne de légumes</b> (Carottes, céleri, courgettes) Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage frais St Morêt</b> <b>Compote de pommes (BIO/HVE) &amp; bananes RUP</b> maison & biscuit Ou <b>Fruit</b>	<b>Soupe à l'oignon</b> <b>Macédoine à la Russe</b> (macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayo) Ou <b>Salade aux 2 pommes HVE/BIO</b> (PdT, pomme, crème, oignons) <b>Escalope de dindonneau à la viennoise/ citron et Pâtes Fusillis BIO</b> Ou <b>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Œufs Dubarry</b> BIO (œufs durs, chou-fleur) <b>Coulommiers</b> Ou <b>Fromage fondu samos</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Crème renversée</b>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
<b>Potage fermier</b> <b>Cervelas à la vinaigrette</b> Ou <b>Champignons à la Grecque</b> <b>Rôti de bœuf sauce poivre et Purée de céleri BIO</b> Ou <b>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Lasagnes ricotta chèvre épinards</b> <b>Brie</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> ail & F.herbes <b>Fruit</b> Ou <b>Crème dessert au caramel</b>	<b>Potage crème de brocolis</b> <b>Salade charcutière BIO</b> (PdT, jambon blanc, cornichons, oignons, persil, assaisonnement) Ou <b>Carottes BIO râpées citronnette</b> <b>Omelette aux herbes et Pâtes macaronis BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne</b> (choucroute) <b>Pont l'Evêque AOP</b> Ou <b>Yaourt nature BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Tartelette au chocolat</b> Ou <b>Purée de fruits BIO &amp; biscuit</b>	<b>Potage velouté de potimarron</b> <b>Céleri BIO rémoulade</b> Ou <b>Salade gourmande</b> (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille) <b>Dos de colin MSC sauce dieppoise</b> Ou <b>Quiche maison au Jambon LABEL ROUGE, moutarde, emmental</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>Salade de mâche &amp; dosette de vinaigrette</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Fromage St Bricet</b> <b>Pêche BIO au sirop léger et biscuit</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage carotte à l'orange</b> <b>Chou rouge à la vinaigrette</b> Ou <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Escalope de porc sauce barbecue</b> Ou <b>Steak haché sauce marchand de vin</b> <b>Frites au four</b> Ou <b>Endives braisées</b> <b>Camembert</b> Ou <b>Faisselle &amp; dosette de sucre</b> <b>Yaourt aux fruits</b> Ou <b>Mirabelles au sirop léger</b> et biscuit	<b>Soupe du chalet BIO</b> <b>Tomates persillées</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Taboulé BIO</b> <b>Pané de colin MSC et citron et Pommes de terre BIO Vapeur</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate</b> et dosette de moutarde <b>Edam</b> Ou <b>Fromage Carré frais</b> <b>Salade de fruits frais exotique</b> et biscuit Ou <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Potage Saint Germain</b> (pois-cassés) <b>Pizza au fromage*</b> Ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Boudin blanc* sauce Porto</b> Ou <b>Bœuf bourguignon à la Niçoise</b> <b>Carottes BIO vichy</b> Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Crème renversée</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage cultivateur</b> <b>Salade Coleslaw BIO</b> (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou <b>Salade exotique BIO</b> (riz Bio, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat, sel) <b>Rôti de dinde sauce pruneaux IGP</b> Ou <b>Saucisse de Toulouse CE2</b> sauce échalote <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Ou <b>Haricots beurre persillés</b> <b>Bûchette laits mélangés</b> (Vache/ brebis) Ou <b>Petits suisse BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Compote de pommes (BIO/HVE) / Pruneaux (IGP)</b> maison & biscuit Ou <b>Flan pâtissier</b>
Lundi 17	Mardi 18 – REPAS ITALIEN	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
<b>Potage céleri</b> <b>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade de Bresse BIO</b> (pdt, h. Verts, poulet, maïs, olive noire) <b>Omelette* au fromage et Petits pois BIO à la Française</b> Ou <b>PLAT 2 en 1 - Saucisse fumée supérieure* CE2</b> (dosette de moutarde) et <b>Lentilles BIO à la paysanne</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage frais St Môret</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Soupe à l'oignon</b> <b>Mortadelle* et cornichon</b> Ou <b>Céleri BIO à la vinaigrette</b> <b>Cœur de merlu MSC sauce normande et Haricots verts BIO persillés</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise</b> et emmental râpé <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Tiramisu</b> Ou <b>Purée de fruits et son biscuit</b>	<b>Potage velouté de butternut</b> <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise Ou <b>Salade d'endives à la vinaigrette</b> <b>Sauté de poulet sauce crème d'ail</b> Ou <b>Boudin noir* et sa compote de pommes maison</b> <b>Carottes à la crème</b> Ou <b>Purée de pommes de terre BIO</b> <b>Carré de l'Est</b> Ou <b>Fromage blanc BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Semoule au lait maison</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage cultivateur</b> <b>Salade Di Palermo BIO</b> (Pâtes Bio, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevettes, oignons, basilic, sel, poivre) Ou <b>Terrine aux 3 poissons</b> et dosette mayonnaise <b>Quiche aux oignons maison</b> Ou <b>Normandin de veau* sauce forestière</b> <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage Six de Savoie</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Pomme cuite et confiture</b>	<b>Potage Saint Germain</b> (pois-cassés) <b>Concombre à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade camarguaise BIO</b> (riz thaï, haricots rouges, petits pois, oignons, persil, vinaigrette) <b>Boulettes d'agneau sauce curry et Salsifis persillés</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1- Parmentier de poisson aux pommes de terre BIO</b> <b>Camembert</b> Ou <b>Faisselle &amp; dosette de sucre</b> <b>Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit</b> Ou <b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Potage carotte BIO à l'orange</b> <b>Taboulé BIO au thon</b> (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou <b>Chou blanc râpé aux raisins secs</b> <b>Sauté de veau Marengo</b> Ou <b>Bœuf aux oignons</b> <b>Poêlée campagnarde</b> (haricots verts, pommes de terre préfités, carottes, haricots beurre, oignons) Ou <b>Pâtes Macaronis BIO</b> <b>Brie</b> Ou <b>Yaourt Velouté &amp; dosette de sucre</b> <b>Tarte Bourdaloue</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage crème de brocolis</b> <b>Radis et beurre</b> Ou <b>Salade Italienne BIO</b> (pâtes BIO, tomates, carottes, courgettes, emmental, crème, mayonnaise) <b>Cuisse de poulet sauce basquaise</b> Ou <b>Sauté de porc HVE au romarin</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>Purée de brocolis</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Fromage Vache qui Rit</b> <b>Compote de pommes BIO/HVE maison &amp; biscuit</b> Ou <b>Mousse au café</b>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
<b>Potage velouté de potimarron</b> <b>Accras de morue</b> Ou <b>Salade de haricots verts BIO</b> <b>Cuisse de pintade cocotte</b> Ou <b>Daube de bœuf (VBF)</b> <b>Carottes Vichy BIO</b> Ou <b>Pâtes Coquillettes BIO</b> <b>Camembert</b> Ou <b>Petit suisse BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Ile flottante et sa crème anglaise</b>	<b>Potage fermier BIO</b> <b>Salade de hareng BIO</b> (pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de noix, oignons, sell, persil plat, poivre) Ou <b>Cœur de Palmiers et maïs vinaigrette</b> <b>Quiche océane maison et Salade verte</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Jambalaya au riz BIO</b> (haut de cuisse poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, oignons) <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit</b> <b>Pomme cuite</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Soupe du chalet</b> <b>Salade Coleslaw BIO</b> (Carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou <b>Salade mexicaine</b> (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) <b>Dos de colin-lieu MSC sauce oseille et Courgettes BIO persillées</b> Ou <b>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1- Spaghettis BIO</b> (spaghettis BIO, julienne de carotte, courgettes, champignons de paris, béchamel, bleu) <b>Fromage Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes <b>Salade de fruits frais exotique</b> et biscuit Ou <b>Liégeois au café</b>	<b>Potage velouté tomates / gingembre</b> <b>Pâte de canard et cornichon</b> Ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Rôti de bœuf (VBF) sauce piquante</b> Ou <b>Omelette oignons / tomate</b> <b>Brunoise Provençale</b> (Carottes, poivrons jaunes/rouges, tomates, aubergines, oignons préfaits) Ou <b>Purée de pommes de terre BIO</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Yaourt velouté &amp; dosette de sucre</b> <b>Eclair à la vanille</b> Ou <b>Purée de fruits BIO et biscuit</b>	<b>Potage Saint Germain</b> (pois-cassés) <b>Salade de tomate &amp; dosette de vinaigrette</b> Ou <b>Lentille BIO à la vinaigrette</b> <b>Sauté de veau citron/ olives et Julienne de légumes</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Fish and chips sauce Tartare &amp; Frites au four</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Crème dessert au chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage crème de brocolis</b> <b>Segment de pomelos</b> Ou <b>Œuf dur BIO entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Colombo de dinde et Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Endives au jambon Label Rouge</b> <b>Bûchette aux laits mélangés</b> Ou <b>Fromage Carré frais</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Cocktail de fruits au sirop léger</b> et biscuit	<b>Potage carotte à l'orange</b> <b>Salade Atlantique BIO</b> (Pommes de terre BIO, filet de lieu noir, béarnaise, câores) Ou <b>Chou rouge</b> et dosette de vinaigrette <b>Crêpinette de porc sauce tomate</b> Ou <b>Fricassée de poulet</b> aux deux poivres <b>Purée de chou-fleur BIO</b> Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Pont l'Evêque AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Compote de pommes (BIO/HVE) &amp; poires (BIO/HVE)</b> maison & biscuit Ou <b>Tartelette aux myrtilles</b>
Lundi 31						
<b>Potage mouliné de Légumes</b> <b>Salade aux 2 pommes</b> (terre & fruit BIO/HVE) Ou <b>Céleri BIO rémoulade</b> <b>Sauté de veau marengo et Purée de Crécy BIO</b> (carottes BIO) Ou <b>PLAT 2 en1 Petit salé &amp; haricots blancs grand-mère</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage Vache qui rit</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle &amp; biscuit</b>						