

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^{er} 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
Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Crêpe jambon/ fromage Ou Salade d'endives et dosette de vinaigrette Normandin de veau sauce crème Ou Rôti de porc CE2 sauce ciboulette Ratatouille Ou Purée St Germain (pois cassés) Edam Ou Fromage frais Cantadou Liégeois à la vanille Ou Fruit	Potage velouté de butternut Salade de lentilles BIO & lardons CE2 Ou Chou rouge et dosette de vinaigrette Sauté de dinde sauce suprême et Bouquetière de légumes BIO Ou PLAT VEGETARIEN – Spaghettis BIO (spaghettis BIO, Julienne de carottes, de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) Brie Ou Fromage Tartare ail et F. Herbes Douceur au chocolat Ou Compote de pommes BIO/HVE maison & biscuit

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

Lundi 31
Potage mouliné de Légumes Salade aux 2 pommes (terre & fruit BIO/HVE) Ou Céleri BIO rémoulade Sauté de veau marengo et Purée de Crécy BIO (carottes BIO) Ou PLAT 2 en1 Petit salé & haricots blancs grand-mère Emmental Ou Fromage Vache qui rit Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle & biscuit