

## 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.

### 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 0% de mg
- 25-Yaourt aux fruits



# Vos choix de menus FÉVRIER 2025

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

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_

TOURNEE N° : \_\_\_\_\_

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<sup>er</sup> choix sera validé automatiquement.

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

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

			Samedi 1		Dimanche 2		
			<b>Potage velouté de Butternut</b>  <b>Salade de betteraves BIO</b> <b>Ou Chou rouge vinaigrette</b>  <b>Paupiette de veau sauce madère et haricots verts Bio persillés</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 -Chili con carne vbf</b> <b>Tomme de Pyrénées IGP</b> <b>Ou Fromage Kiri</b> <b>Fruit</b> <b>Ou Purée de fruit Bio et biscuit</b>	<b>Potage fermier</b> (PdT, carottes, poireaux, chou vert) <b>Céleri BIO rémoulade</b> <b>Ou Salade Dauphinoise BIO et CE2</b> (pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre) <b>Boulettes d'agneau sauce orientale</b> <b>Ou Fricassée de poulet à l'ail</b>  <b>Semoule BIO</b> <b>Ou Navets BIO persillés</b> <b>Carré</b> <b>Ou Fromage Pavé ½ sel</b> <b>Tartelette tatin</b> <b>Ou Compote de pomme</b> (Bio ou Hve) <b>Banane Rup et biscuit</b>			
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9	
<b>Potage carottes à l'orange</b>  <b>Chou-fleur à la vinaigrette</b> <b>Ou Salade antillaise BIO</b> (riz BIO, carottes, maïs, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, vinaigrette, sel, poivre) <b>PLAT VEGETARIEN</b> : Omelette* aux oignons à la tomate et Ratatouille <b>Ou PLAT 2 EN 1 - Cassoulet BIO et CE2</b> (haricots blanc BIO, saucisse de Toulouse CE2, rôti de porc ½ sel, saucisson à l'ail HCE2) <b>Munster AOP</b> <b>Ou Yaourt Bio</b> <i>dosette sucre</i>  <b>Yaourt aux Fruits</b> <b>Ou Pot de crème maison chocolat</b>	<b>Potage crème de brocolis</b> <b>Segments de pomelos*</b> <b>Ou Galantine aux olives et cornichon</b> <b>Bœuf bourguignon (vbf)</b> <b>Ou Filet de colin MSC pané et citron</b> <b>Pommes de terre BIO vapeur persillées</b> <b>Ou Purée d'épinards</b>  <b>Carré</b> <b>Ou Fromage Kiri</b>  <b>Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture</b> <b>Ou Purée de fruit BIO et biscuit</b>	<b>Soupe à l'oignon</b>  <b>Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette mayonnaise</b> <b>Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b>  <b>Cuisse de poulet basquaise et Gratin de chou-fleur Bio</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé</b>  <b>Edam</b> <b>Ou Fromage Cantadou</b>  <b>Abricots au sirop léger et biscuit</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés) <b>Taboulé BIO</b> (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout) <b>Ou Crevettes* et beurre</b>  <b>Saucisse fumée CE2 &amp; Dosette moutarde</b> <b>Ou Blanquette de veau à l'ancienne</b>  <b>Navets et Carottes BIO persillées</b> <b>Ou Riz BIO pilaf</b>  <b>Buchette laits mélangés</b> (vache & chèvre) <b>Ou Fromage blanc Bio</b> <i>dosette sucre</i>  <b>Fruit</b> <b>Ou Purée de fruit BIO et biscuit</b>	<b>Potage velouté de potimarron</b>  <b>Chou rouge au lard CE2</b> <b>Ou Salade fermière BIO</b> (pomme de terre BIO, petit pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)  <b>Cœur de merlu MSC sauce ciboulette</b> <b>Ou Steak haché sauce poivre (Vbf)</b>  <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Ou Purée de courgettes</b>  <b>Saint Paulin</b> <b>ou Tartare ail et fines herbes</b>  <b>Poire cuite sauce chocolat</b> <b>Ou Semoule au lait</b>	<b>Soupe du chalet</b>  <b>Salade Paimpol BIO et CE2</b> (haricots blancs BIO, lardons CE2, échalotes, persil, vinaigrette) <b>Ou Macédoine au thon</b>  <b>Paupiette de veau sauce napolitaine et Céleri BIO braisé</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 - Choucroute CE2</b> (saucisse de Francfort CE2) <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Ou Faisselle &amp; dosette de sucre</b>  <b>Mille-feuilles</b> <b>Ou Compote de pomme</b> (Bio ou Hve) <i>et biscuit</i>	<b>Potage cultivateur</b>  <b>Radis* et beurre</b> ou <b>Pasta BIO à la grecque</b> (pâtes bio, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)  <b>Rôti de porc CE2 sauce moutarde et Haricots verts persillés</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages Sauce tomate basilic</b> ((pâtes fraîches, ricotta, pecorino, fontina, provolone, fromage râpé) <b>Brie</b> <b>Ou Fromage Vache qui rit</b> <b>Crème dessert au praliné</b> <b>Ou Fruit</b>	
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16	
<b>Potage crème de brocolis</b>  <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b> <b>Ou Salade des îles BIO</b> (Riz BIO, tomates, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons, sel, poivre) <b>Jambon blanc Label Rouge sauce Madère et Purée de potimarron</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette CE2</b> (Lardons CE2)  <b>Emmental</b> <b>Ou Fromage Saint Môret</b> <b>Fruit</b> <b>Ou Mousse au café</b>	<b>Potage fermier</b>  <b>Concombre à l'estragon</b> (dosette de vinaigrette) <b>Ou Salade sicilienne BIO</b> (Pâtes BIO, poivrons rouges et verts, vinaigrette, poulet, oignons, basilic, sel) <b>PLAT VEGETARIEN</b> : Quiche chèvre épinards et salade verte et dosette de vinaigrette <b>Ou PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au poulet</b> (cuisse de poulet, riz à la tomate, potiron, chou, carottes Bio)  <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Ou Yaourt velouté &amp; dosette sucre</b> <b>Purée de fruit BIO et biscuit</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Potage carotte à l'orange</b>  <b>Pâté de campagne CE2 supérieur et cornichon</b> <b>Ou Taboulé BIO au thon</b> (Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)  <b>Boudin noir aux oignons</b> <b>Ou Filet de limande meunière et citron</b>  <b>Pomme de terre BIO vapeur</b> <b>Ou Julienne de légumes</b>  <b>Mimolette</b> <b>Ou Fromage Pavé ½ sel</b>  <b>Fruit</b> <b>Ou Ananas au sirop léger</b> <b>biscuit</b>	<b>Potage velouté de butternut</b>  <b>Salade Finlandaise BIO</b> (Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevette, aneth, sel, poivre) <b>Ou Chou blanc aux raisins secs</b>  <b>Omelette aux oignons tomate ciboulette</b> <b>Ou Bourguignon bœuf à la Niçoise</b> (vbf)  <b>Chou vert braisé</b> <b>Ou Pâtes BIO Coquillettes</b>  <b>Camembert</b> <b>Ou Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Eclair au chocolat</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Soupe à l'oignon</b>  <b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b> <b>ou Segment de pomelos</b>  <b>Cœur de merlu MSC sauce dieppoise</b> <b>Ou Normandin de veau sauce Forestière</b>  <b>Polenta crémeuse</b> <b>Ou Brocolis</b>  <b>Carré</b> <b>Ou Fromage Chanteneige</b>  <b>Riz BIO au lait maison</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Potage au céleri</b> <b>Salade Coleslaw BIO</b> <b>Ou Œuf en gelée</b> (œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomates fraîche, jambon label rouge, persil plat frais, estragon)  <b>Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf) et Purée de haricots verts BIO</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO végétariens</b> ( <i>spaghetti bio, julienne de carotte et courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu</i> ) <b>Gouda</b> <b>Ou Fromage Kiri</b>  <b>Fruit</b> <b>Ou Purée de fruit Bio et biscuit</b>	<b>Potage velouté Potimarron</b> <b>Salade mexicaine</b> (maïs, haricots rouges, poivrons, oignons, olives noires, sel, poivres, vinaigrette) <b>Ou Poireaux à la vinaigrette</b> <b>Roti de dinde sauce madère</b> <b>ou Colombo de porc</b> <b>Carottes BIO et navets BIO persillés</b> <b>Ou Pâtes Macaronis BIO</b> <b>Buchette lait mélangés</b> (lait vache et chèvre) <b>Ou Petit suisses Bio</b> et dosette de sucre <b>Baba au rhum</b> <b>Ou Compote maison de pommes</b> (bio ou hve) <i>pruneaux IGP et biscuit</i>	
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	
<b>Potage fermier</b> <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> dosette de mayonnaise <b>Ou Concombre à l'estragon</b> dosette vinaigrette  <b>Sauté de veau Marengo et petits pois BIO à la française</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 : PLAT VEGETARIEN</b> <b>Dahl de lentilles corail</b> (lentilles corail, tomates, épinards, lait coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, coriandre, oignon, ail) <b>Coulommiers</b> <b>Ou Fromage SAMOS</b> <b>Fruit</b> <b>Ou Mousse au chocolat</b>	<b>Soupe du chalet</b>  <b>Salade de haricots verts</b> BIO à la vinaigrette <b>Ou Saucisson à l'ail* ce2 et cornichon</b>  <b>Pané de colin MSC et citron et poêlée campagnarde</b> (haricots verts, Pommes de terre, pré-frites, carottes, haricots beurre, oignons) <b>Ou PLAT 2 EN 1 - Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO (vbf)</b>  <b>Pont l'Evêque AOP</b> <b>Ou Fromage Blanc BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Tarte aux pommes grand-mère</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Potage velouté de butternut</b>  <b>Salade de riz BIO niçoise</b> (riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignon, olives noires, sel, poivron) <b>Ou Salade aux deux racines BIO</b> (carottes et betteraves bio cuites)  <b>PLAT VEGETARIEN</b> : Tarte méditerranéenne (ratatouille, emmental, crème, œuf) <b>salade de mâche</b> vinaigrette <b>Ou Cuisse de pintade cocotte et pommes dauphines</b> <b>Saint Paulin</b> <b>Ou Fromage Kiri</b> <b>Fruit</b> <b>Ou Cocktail de fruits</b> au sirop léger <b>Et biscuit</b>	<b>Potage crème de brocolis</b>  <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> <b>Ou Salade atlantique BIO</b> (pomme de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil) <b>Steak haché sauce milanaise</b> (vbf) et Frites au four  <b>Ou PLAT VEGETARIEN - omelette aux herbes et purée de courgettes</b>  <b>Brie</b> <b>Ou Fromage cantadou</b> ail et fines herbes <b>Liégeois au café</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Potage cultivateur</b>  <b>Salade de tomate, maïs et cœur de palmier</b> (dosette vinaigrette) <b>Ou Salade Vendéenne BIO et CE2</b> (Haricots blancs bio, vinaigrette, poitrine de porc ce2, emmental, oignons, persil plat, ail, sel) <b>Dos de lieu MSC sauce ensoleillée</b> <b>Ou Paupiette de veau sauce forestière</b> <b>Semoule BIO</b> <b>Ou Carottes BIO à la crème</b> <b>Emmental</b> <b>Ou Fromage blanc Bio</b> <i>dosette de sucre</i> <b>Pruneaux d'Agen IGP au thé</b> et biscuit <b>Ou Crème dessert à la vanille</b>	<b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés)  <b>Salade gourmande</b> (haricot vert, flageolet, gesiers de volaille, oignons, persil plat, vinaigrette) <b>Ou Céleri BIO rémoulade</b>  <b>Escalope de porc sauce miel</b> <b>Ou Merguez</b> (dosette ketchup) <b>Chou-fleur BIO persillé</b> <b>Ou Pâtes Fusillis BIO</b>  <b>Carré</b> <b>Ou Petits suisses</b> <i>dosette de sucre</i> <b>Paris-Brest</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Potage carottes à l'orange</b> <b>Segments de pomelos</b> <b>Ou Salade de Naples BIO</b> (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, olives noires, oignons, vinaigrette, curcuma, sel ; poivre)  <b>Goulash de bœuf (vbf) et Pommes de terre BIO vapeur</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 - Endives au jambon Label Rouge</b>  <b>Comté AOP</b> <b>Ou Fromage pavé ½ sel</b> <b>Crème dessert au caramel</b> <b>Ou Compote pomme</b> (bio ou hve) <i>poire (bio ou hve) et biscuit</i>	
Lundi 24	Mardi 25 – REPAS BOURGUIGNON	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28			
<b>Potage cultivateur</b> <b>Samoussa aux légumes</b> <b>Ou Champignons à la grecque</b> <b>Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc</b> <b>Ou Tripes à la mode de Caen</b>  <b>Epinards au beurre</b> <b>Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> <b>Ou Petits Suisses Bio</b> <i>dosette sucre</i> <b>Fruit</b> <b>Ou Riz au lait</b>	<b>Soupe à l'oignon</b> <b>Pâté de campagne Ce2 supérieur et cornichon</b> <b>Ou Salade du soleil BIO</b> (pâtes BIO, carottes, jambon, tomates, oignons rouge, basilic, olives noires, huile d'olive et tournesol, vinaigre de moutarde, sel, poivre)  <b>Bœuf bourguignon (vbf)</b> <b>Ou Croque-monsieur au jambon</b> (Label rouge) <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Ou Salade verte</b> et dosette vinaigrette <b>Comté AOP</b> <b>Ou Fromage six de Savoie</b> <b>Poire cuite sauce chocolat</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Soupe du chalet</b> <b>Terrine aux 2 poisons (dos. Mayonnaise)</b> <b>Ou Carottes BIO râpées vinaigrette</b>  <b>Cuisse de pintade sauce chasseur</b> <b>Ou Saucisse Chipolatas CE2</b> dosette moutarde <b>Purée de courgettes</b> <b>Ou Haricots blancs BIO façon grand-mère</b>  <b>Camembert</b> <b>Ou Faisselle &amp; dosette de sucre</b> <b>Fruit</b> <b>Ou Yaourt aux fruits</b>	<b>Potage velouté de butternut</b> <b>Carottes Bio râpées citronnette</b> <b>Ou Salade de betteraves BIO</b> vinaigrette <b>Steak haché</b> sauce échalote vbf et <b>pommes de terres rissolées aux herbes</b> <b>Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute Ce2</b> (poitrine de porc ce2, saucisse fumée Ce2, saucisson à l'ail ce2)  <b>Munster AOP</b> <b>Ou Fromage vache qui rit</b>  <b>Gland au Kirsch</b> <b>Ou Fruit</b>	<b>Potage fermier</b> <b>Salade de mache</b> vinaigrette <b>Ou Salade Californienne BIO</b> (riz bio, tomate, concombre, vinaigrette, ananas, maïs olive noire, oignons, persil plat frais, poivre, sel) <b>Pané de colin MSC et son citron</b> <b>Ou Omelette au fromage</b> <b>Pates Bio coquillettes</b> <b>Ou Gratin de brocolis</b> <b>Carré</b> <b>Ou Petits suisses Bio</b> <i>dosette sucre</i> <b>Purée de fruit BIO et biscuit</b> <b>Ou Mousse au café</b>			