

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 dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser 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

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



Vos choix de menus

AVRIL 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 est validé automatiquement.

Etant donné les difficultés à obtenir nos commandes auprès de nos fournisseurs, LES DELAIS D'ANNULATION DES REPAS SONT DESORMAIS DE 6 JOURS

à partir de la date communiquée au bureau.

Attention : en cas de jours fériés ce délai est modifié.

TOUS les repas restent facturés pendant ce délai.

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

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.



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

	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs à la vinaigrette Ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Cuisse de poulet aux deux poivres Ou Quiche au jambon Label Rouge & emmental Riz BIO Pilaf Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Mimolette Ou Fromage fondu Six de Savoie Crème dessert au caramel Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Fromage de tête à la vinaigrette Ou Radis* et beurre</p> <p>Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc et Haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1-Raviolis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Camembert BIO Ou Fromage Tartare ail et fines herbes Tartelette au chocolat Ou Purée de fruits BIO & biscuit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Taboulé BIO (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, assaisonnement) Ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Omelette* au fromage Ou Filet de poulet sauce crème</p> <p>Epinards au beurre Ou Semoule BIO</p> <p>Gouda Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Mousse au café</p>	<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Salade de pommes de terre BIO à la Dijonnaise (PdT BIO, haricots verts, carottes, tomates, moutarde à l'ancienne, assaisonnement) Ou Salade de tomate et maïs à la vinaigrette & dosette de vinaigrette</p> <p>Beaufilet de colin pané MSC, citron et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1-Saucisse de Toulouse CE2, dosette de moutarde et lentilles BIO à la paysanne (lardons)</p> <p>Bûchette laits mélangés (vache et chèvre) Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Petits suisses fruités</p>	<p>Potage persil</p> <p>Chou rouge vinaigrette Ou Salade Paimpol BIO et CE2 (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce napolitaine Ou Rôti de porc CE2 sauce ciboulette</p> <p>Purée de pommes de terre BIO Ou Carottes BIO à la crème</p> <p>Brie Ou Faisselle et dosette de sucre Compote de pommes BIO maison & biscuit Ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade des Iles BIO (riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Fricassé de poulet sauce suprême Ou Steak haché sauce échalotte</p> <p>Gratin de courgettes Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Cantal (AOP) Ou Fromage Cantafrais Charlotte aux poires Ou Fruit</p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9 – REPAS ASIATIQUE	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade Bien-être BIO Ou Segments de pomelos</p> <p>Jambon blanc LABEL ROUGE sauce madère Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et citron</p> <p>Purée de brocolis BIO Ou Pommes rissolées aux herbes</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Fruit Ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet)</p> <p>Salade Finlandaise BIO/HVE (PdT BIO, pomme HVE, concombre, crevettes, mayonnaise, aneth) Ou Carottes BIO râpées citronnette</p> <p>Quiche aux 3 fromages AOP maison (cantal, AOP, Brique bleue, emmental) Ou Blanquette de dinde</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Brique Bleue Ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Compote maison de pommes BIO/pruneaux IGP & biscuit Ou Salambo</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Nems aux légumes Ou Salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouge, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Sauté de porc CE2 à la chinoise Ou Quenelles de brochet sauce armoricaine</p> <p>Poêlé de nouilles asiatiques Ou Haricots verts BIO persillés</p> <p>Coulommiers Ou Faisselle et dosette de sucre Salade de fruits exotiques frais maison et biscuit Ou Purée de fruits BIO & biscuit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe (Har.verts, PdTerre, poireaux, oignons)</p> <p>Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Feuilleté au fromage*</p> <p>Rôti de paleron de bœuf (VBF) sauce échalote et endives braisées Ou PLAT 2 EN 1-Paëlla au poulet au riz BIO (poulet, chorizo, cocktail de fruit de mer)</p> <p>Saint Nectaire (AOP) Ou Fromage frais St Môret</p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Salade de haricots vert BIO et œuf dur Ou Salade Créole BIO (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce citron Ou Steak haché de bœuf (Vbf) sauce poivre</p> <p>Semoule BIO Ou Purée de céleri</p> <p>Carré Ou Petits suisse & dosette de sucre Fruit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage velouté de tomates / gingembre</p> <p>Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Avocat à la mayonnaise</p> <p>Cuisse de pintade grand-mère Ou Œufs à la berrichonne CE2 (lardons CE2, vin rouge, tomates)</p> <p>Navets et carottes BIO persillés Ou Pommes dauphines</p> <p>Emmental Ou Fromage Chanteneige Clafoutis aux cerises Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Asperges à la vinaigrette Ou Salade Californienne BIO</p> <p>Saucisses chipolatas CE2 sauce tomate et Haricots beurre persillés Ou PLAT 2 EN 1-Lasagnes au bœuf (UE)</p> <p>Munster (AOP) Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Purée de fruits BIO et son biscuit</p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 – MENU BRASSERIE	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
<p>Potage crème à la coriandre</p> <p>Pâté de lapin et cornichon Ou Salade Di Palermo BIO (pâtes BIO, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevettes, oignons frais, basilic, sel, poivre)</p> <p>Sauté de porc CE2 au curry Ou Bourguignon de bœuf (vbf) à la provençale</p> <p>Carottes BIO Vichy Ou Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Camembert Ou Fromage frais Saint Bricet Fruit Ou Ile Flottante</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Salade de lentilles BIO aux lardons CE2 à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux oignons maison Ou Pané de colin-lieu MSC & son citron</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Poêlée campagnarde (haricots verts, pommes de terre pré-frites, carottes, haricots beurre, oignons)</p> <p>Bûchette laits mélangés Ou Fromage Six de Savoie</p> <p>Riz BIO au lait maison Ou Fromage blanc fruité</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Feuilleté Croisillon champignons</p> <p>Normandin de veau* sauce forestière et Gratin de courgettes Ou PLAT 2 EN 1: Jambalaya au riz BIO (haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, oignons)</p> <p>Fromage de chèvre Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Ananas au sirop léger et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Ou Salade Américaine (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette...)</p> <p>Andouillette et son confit d'oignons (dosette de moutarde) Ou Cuisse de poulet sauce suprême</p> <p>Frites au four Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Brie Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Tartelette Tatin Ou Purée de fruits BIO et biscuit</p>	<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Salade de hareng BIO (PdT, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre)</p> <p>Dos de colin-lieu MSC Sauce estragon Ou Saucisse de francfort & dosette de moutarde</p> <p>Polenta crémeuse Ou Purée de chou-fleur BIO</p> <p>Saint Paulin Ou Fromage chanteneige</p> <p>Fruit Ou Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, crème, mayonnaise) Ou Terrine aux trois légumes* et dosette de mayonnaise</p> <p>Omelette aux herbes & Riz BIO pilaf au curcuma Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 Lasagnes de légumes du soleil BIO</p> <p>Gouda Ou Faisselle et dosette de sucre Crème dessert praliné Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Quiche au fromage Ou Chou rouge au lard CE2</p> <p>Rôti de paleron de bœuf (vbf) sauce poivre et Haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1-Cassoulet BIO & CE2 (haricots blancs BIO, saucisse de Toulouse HVE, poitrine de porc HVE, saucisson à l'ail CE2)</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote maison de pommes BIO/Poires BIO & biscuit Ou Tarte fondante au chocolat</p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
<p>Potage velouté de tomates / gingembre</p> <p>Salade de Pâques (Haricots verts, flageolets, champignons de Paris, amandes effilées, œuf de caille)</p> <p>Sauté de lapin de Bourgogne à la moutarde Pommes boulangères BIO</p> <p>Comté AOP Pâtisserie de Pâques</p> 	<p>Potage persil</p> <p>Crevettes et beurre Ou Samoussa aux légumes</p> <p>Cœur de Merlu MSC sauce dieppoise et Poêlée du marché (pommes rissolées, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleur, petits pois, oignons pré-frits, poivrons rouges) Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1- Spaghettis BIO végétariens</p> <p>Pont l'évêque AOP Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP au vin & biscuit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Segments de pomelos Ou Œuf dur* BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Tomates farcies et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 : Cuisse de pintade à l'alsacienne (chou alsacien)</p> <p>Camembert Ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Pot de crème maison au café Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade Atlantique BIO (PdT BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais) Ou Saucisson sec* et cornichon</p> <p>Sauté de veau citron olive et Brunoise provençale (Courgettes, aubergines, poivrons, oignons, ail) Ou PLAT 2 EN 1 : Fagottinis au jambon italien sauce tomate basilic</p> <p>Brique Bleue Ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre</p> <p>Abricots au sirop léger & biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Radis* et beurre Ou Salade de riz BIO aux deux couleurs (Riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1- Brandade de poisson aux pommes de terre BIO</p> <p>Carré Ou Fromage Cantafrais</p> <p>Purée de Fruits BIO & biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade coleslaw BIO (carottes & chou blanc râpés mayonnaise) Ou Salade vosgienne BIO (Pdt, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil, sel, poivre)</p> <p>Fricassée de poulet au curry Ou Omelette nature</p> <p>Semoule BIO Ou Mousseline d'épinards maison</p> <p>Saint nectaire AOP Ou Fromage Six de Savoie Gland au Kirch Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Salade vendéenne BIO et CE2 (Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc CE2, emmental, oignons frais, persil frais, ail, sel) Ou Champignons à la grecque</p> <p>Crépinette de porc sauce tomate Ou Colombo de dinde</p> <p>Haricots beurre persillés Ou Pâtes BIO Macaronis</p> <p>Fromage laits mélangés Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Compote maison de pommes BIO & biscuit Ou Crème dessert chocolat</p>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30				
<p>Potage crème à la coriandre</p> <p>Salade piémontaise BIO et Label Rouge Ou Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Quenelle de brochet sauce armoricaine et courgettes sautées à l'ail Ou PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO à la carbonara VBF/CE2 et emmental râpé</p> <p>Emmental Ou Fromage Chanteneige Fruit Ou Purée de fruits BIO et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Carottes BIO râpées aux câpres Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayo</p> <p>Boudin noir et sa compote de pommes Ou Tarte Méditerranéenne maison</p> <p>Purée de pomme de terre BIO Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Mimolette Ou Faisselle et dosette de sucre Purée de fruits BIO et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Cervelas à la vinaigrette Ou Tomate persillée & dosette de vinaigrette</p> <p>Cuisse de canette sauce orange Ou Omelette aux lardons CE2 et aux oignons</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, haricots verts/beure, petits pos, céleri, navets) Ou Polenta crémeuse</p> <p>Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Kiri Salade de fruits exotiques frais & biscuit Ou Riz au lait</p>				