

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- Rayez les jours sans plateau repas.
- 2- Si un plat ne vous convient pas, vous avez la possibilité de choisir dans la carte de remplacement : rayez le plat que vous ne souhaitez pas et indiquez dans la case du jour le numéro de l'élément que vous avez choisi à la place.
- 3- Le potage inscrit sur le menu (hors carte de remplacement) est en supplément ; cochez-le si vous le souhaitez.

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 betteraves fraîches « Maison » et dosette de vinaigrette
- 2-Potage « Maison » aux légumes frais
- 3-Charcuterie du jour (saucisson à l'ail, salami, terrine de campagne, etc...selon disponibilité)

PLAT :

- 4-Filet de poisson MSC cuit à la vapeur douce « Maison » (lieu noir, cabillaud ou merlu selon arrivage)
- 5-Filet de poulet cuit à la vapeur douce « Maison » (Origine France)
- 6-Jambon blanc Label Rouge (Origine France)
- 7-Escalope de dindonneau à la viennoise* (Origine UE)

GARNITURE :

- 8-Haricots verts persillés « Maison »
- 9-Pâtes BIO nature « Maison »
- 10-Purée de pommes de terre fraîches « Maison »
- 11-Purée de carottes fraîches « Maison » à l'huile d'olive

FROMAGE OU DESSERT :

- 12-Crème dessert (chocolat, vanille ou praliné Selon disponibilité)
- 13-Compote de fruits BIO sans sucre ajouté
- 14-Fruit de saison (Eté : pêche, abricot, prune, raisin... Hiver : pomme HVE, poire HVE, banane RUP, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 15-Yaourt nature 0 % de MG
- 16-Yaourt aux fruits



MENU UNIQUE

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 DESOMAIS DE 6 JOURS

à partir de la date communiquée au bureau. Attention en cas de jour férié 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



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
Le potage inscrit sur le menu (hors carte de remplacement) est en supplément ; cochez-le si vous le souhaitez.	Potage crème de céleri Chou blanc râpé aux raisins secs à la vinaigrette Cuisse de poulet aux deux poivres Riz BIO Pilaf Mimolette Crème dessert au caramel	Potage crème de carottes à la coriandre Fromage de tête à la vinaigrette Dos de cabillaud MSC Sauce beurre blanc Haricots verts BIO persillés Camembert BIO Tartelette au chocolat	Potage cresson Taboulé BIO (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, assaisonnement) Omelette* au fromage Epinards au beurre Gouda Fruit	Potage velouté de courgettes Salade de pommes de terre BIO à la Dijonnaise (PdT BIO, haricots verts, carottes, tomates, moutarde à l'ancienne, assaisonnement) Beau-filet de colin pané MSC citron Ratatouille Bûchette laits mélangés (vache et chèvre) Fruit	Potage persil Chou rouge vinaigrette Boulettes de bœuf sauce napolitaine Purée de pommes de terre BIO Brie Compote de pommes BIO maison & biscuit	Potage crème de brocolis Salade des Iles BIO (riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette) Fricassé de poulet sauce suprême Gratin de courgettes Cantal (AOP) Charlotte aux poires
	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9 – REPAS ASIATIQUE	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12
Potage crème de céleri Salade Bien-être BIO Jambon blanc LABEL ROUGE Sauce madère Purée de brocolis BIO Tomme des Pyrénées IGP Fruit	Potage cultivateur Salade Finlandaise BIO/HVE (PdT BIO, pomme HVE, concombre, crevettes, mayonnaise, aneth) Quiche aux 3 fromages AOP maison (cantal, AOP, Brique bleue, emmental) Salade verte et dosette de vinaigrette Brique Bleue Compote maison de pommes BIO/pruneaux IGP & biscuit	Potage mouliné de légumes Nems aux légumes Sauté de porc CE2 à la chinoise Poêlé de nouilles asiatiques Coulommiers Salade de fruits exotiques frais maison et biscuit	Potage crème de haricots à la Russe Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette PLAT 2 EN 1-Paëlla au poulet au riz BIO (poulet, chorizo, cocktail de fruit de mer) Saint Nectaire (AOP) Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Potage persil Salade de haricots vert BIO et œuf dur Cœur de merlu MSC sauce citron Semoule BIO Carré Fruit	Potage velouté de tomates / gingembre Lentilles BIO à la vinaigrette Cuisse de pintade grand-mère Navets et carottes BIO persillés Emmental Clafoutis aux cerises	Potage cresson Asperges à la vinaigrette PLAT 2 EN 1-Lasagnes au bœuf (UE) Munster (AOP) Fruit
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17 – MENU BRASSERIE	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
Potage crème à la coriandre Pâté de lapin et cornichon Sauté de porc CE2 au curry Carottes BIO Vichy Camembert Fruit	Potage mouliné de légumes Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Quiche aux oignons maison Salade verte et dosette de vinaigrette Bûchette laits mélangés Riz BIO au lait maison	Potage crème de brocolis Carottes BIO râpées à la vinaigrette PLAT 2 EN 1 : Jambalaya au riz BIO (haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, oignons) Fromage de chèvre Ananas au sirop léger et biscuit	Potage crème de céleri Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Andouillette et son confit d'oignons (dosette de moutarde) Frites au four Brie Tartelette Tatin	Potage velouté de courgettes Tomate persillée et dosette de vinaigrette Dos de colin-lieu MSC Sauce estragon Polenta crémeuse Saint Paulin Fruit	Potage cultivateur Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, crème, mayonnaise) PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 Lasagnes de légumes du soleil BIO Gouda Crème dessert praliné	Potage crème de haricots à la Russe Quiche au fromage Rôti de paleron de bœuf (vbf) sauce poivre Haricots verts BIO persillés Tomme des Pyrénées IGP Compote maison de pommes BIO/Poires BIO & biscuit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
Potage velouté de tomates / gingembre Salade de Pâques (Haricots verts, flageolets, champignons de Paris, amandes effilées, œuf de caille) Sauté de lapin de Bourgogne à la moutarde Pommes boulangères BIO Comté AOP Pâtisserie de Pâques 	Potage persil Crevettes et beurre PLAT VEGETARIEN 2 EN 1– Spaghettis BIO végétariens Pont l'évêque AOP Fruit	Potage cresson Segments de pomelos PLAT 2 EN 1 : Cuisse de pintade à l'alsacienne (chou alsacien) Camembert Pot de crème maison au café	Potage crème de brocolis Salade Atlantique BIO (PdT BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais) Sauté de veau citron olive Brunoise provençale (Courgettes, aubergines, poivrons, oignons, ail) Brique Bleue Abricots au sirop léger & biscuit	Potage crème de carottes à la coriandre Radis* et beurre PLAT 2 EN 1- Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Carré Purée de Fruits BIO & biscuit	Potage crème de céleri Salade coleslaw BIO (carottes & chou blanc râpées mayonnaise) Fricassée de poulet au curry Semoule BIO Saint nectaire AOP Gland au Kirch	Potage velouté de courgettes Salade vendéenne BIO et CE2 (Haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc CE2, emmental, oignons frais, persil frais, ail, sel) Crêpinette de porc sauce tomate Haricots beurre persillés Fromage laits mélangés Compote maison de pommes BIO & biscuit
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30				
Potage crème à la coriandre Salade piémontaise BIO et Label Rouge Quenelle de brochet Sauce armoricaine Courgettes sautées à l'ail Emmental Fruit	Potage cultivateur Carottes BIO râpées aux câpres Boudin noir et sa compote de pommes Purée de pomme de terre BIO Mimolette Purée de fruits BIO et biscuit	Potage cresson Cervelas à la vinaigrette Cuisse de canette sauce orange Jardinière de légumes (carottes, haricots verts/beure, petits pois, céleri, navets) Pont l'Evêque AOP Salade de fruits exotiques frais & biscuit				