

COMMENT COMMANDER ?

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- 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

Maison  LeRoux

UNIQUE

Vos choix de Menus JANVIER 2025



NOM : _____
PRÉNOM : _____
VILLE : _____
TOURNEE N° : _____

RAPPEL : En raison des jours fériés, les livraisons des repas seront modifiées :

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 31/12	Mercredi 1 ^{er} /01/2025

Pour des raisons d'organisation, merci 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.

*** 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, MERCI DE COCHER LA CASE CI-CONTRE

Le Potage inscrit sur le menu (hors carte de remplacement) est en supplément ; cochez-le si vous le souhaitez

En cette période de fête merci de nous retourner votre menu le plus tôt possible afin d'obtenir nos commandes auprès des fournisseurs.

Les clients étant en formule 3 éléments et désirant le repas complet du Jour de l'An (5 éléments à 14€93), merci de bien vouloir cocher la case ci-contre



Mercredi 1er	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05
<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Pâté en Croûte de Chevreuil</p> <p>Ballotin de dinde farcie forestière sauce Périgourdine</p> <p>Pommes de terre façon Darfin et Champignons des bois</p> <p>Fromage du jour de l'an</p> <p>Pâtisserie du jour de l'an</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade de pois chiches (Pois chiches, thon, tomates fraîches et cuties, vinaigrette, jus de citron)</p> <p>Escalope de porc sauce moutarde & Poêlée du marché (PdTerre rissolées préfités, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleurs, petits pois, oignons préfrits, poivrons rouges)</p> <p>Pont l'Evêque AOP Purée de fruits BIO & Biscuit</p>	<p>Potage Fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de colin lieu MSC sauce à l'aneth</p> <p>Purée de pommes de terre BIO maison</p> <p>Mimolette Ile flottante</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Salade Coleslaw BIO</p> <p>Normandin de veau* sauce poivre Riz BIO Pilaf à la tomate</p> <p>Edam Salambo</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Salade océane BIO (PdT, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais...)</p> <p>Sauté de porc royal CE2 aux pruneaux IGP et Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers Compote de pomme Bio et HVE et Poires BIO et HVE maison & biscuit</p>

Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Fromage de tête</p> <p>Normandin de veau* sauce Crème Haricots verts persillés</p> <p>Saint Paulin Galette des rois</p>	<p>Soupe du Chalet</p> <p>Poireaux à la vinaigrette</p> <p>PLAT 2 EN 1 – Paëlla (Riz BIO)</p> <p>Bûchette laits mélangés (laits vache et chèvre)</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Salade gourmande BIO (haricots verts BIO, flageolets, champignons, gésiers volaille)</p> <p>Cuisse de pintade confite sauce chasseur Pommes noisette</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Gâteau basque</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Céleri BIO râpé à la vinaigrette</p> <p>Tripes à la mode de Caen Pommes de terre vapeur BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Fromage blanc fruité</p>	<p>Potage Cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Feuilleté de saucisse de volaille à la tomate</p> <p>Dos de lieu MSC sauce Dieppoise Carottes BIO Vichy</p> <p>Carré Fruit</p>	<p>Velouté de Butternut</p> <p>Salade chinoise BIO (Soja, carottes, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel...)</p> <p>Saucisse de Toulouse CE2 & Confit d'oignons et Purée de céleri maison</p> <p>Brie Compote de pommes maison BIO/HVE & biscuit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Carottes BIO râpées aux câpres</p> <p>Rôti de bœuf VBF sauce échalotes Polenta crémeuse</p> <p>Cantal AOP Fruit</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Soupe du Chalet</p> <p>Radis et beurre</p> <p>PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert Pomme HVE cuite & dosette de confiture</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Segments de pomelos*</p> <p>Andouillette* et confit d'oignons</p> <p>Frites au four*</p> <p>Fromage laits mélangés Mousse au chocolat</p>	<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce poivre Brunoise provençale (Courgettes, poivrons jaunes & rouges, tomates, aubergines, oignons préfrits)</p> <p>Gouda Compote de pommes BIO/HVE & bananes RUP maison & biscuit</p>	<p>Potage Cultivateur</p> <p>Pâté de campagne CE2 au poivre vert</p> <p>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay (épinards)</p> <p>Edam Gourmandise chocolat</p>	<p>Potage Parmentier BIO (PdT BIO, poireaux, bouillon, oignons, crème, lait, beurre, cerfeuil)</p> <p>Salade de Bresse BIO (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette)</p> <p>Dos de Cabillaud MSC sauce estragon Brocolis en Gratin</p> <p>Emmental Fruit</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Sauté de veau citron / olives Semoule BIO</p> <p>Mimolette Crème renversée</p>	<p>Potage Fermier</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouge)</p> <p>Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron BIO maison</p> <p>Pont l'Evêque AOP Eclair au café</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Velouté de Butternut</p> <p>Salade aux 2 racines BIO (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Tête de veau sauce gribiche Pommes de terre BIO vapeur persillées</p> <p>Brie Pot de crème maison Vanille</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade Atlantique BIO (PdT BIO, poisson, béarnaise)</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre Endives braisées</p> <p>Gouda Fruit</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Merguez et dosette de ketchup Pommes de terre rissolées aux herbes</p> <p>Mimolette Charlotte aux poires</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Boulettes d'agneau à la provençale Purée St Germain maison (pois cassés)</p> <p>Emmental Fruit</p>	<p>Potage Fermier</p> <p>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</p> <p>Dos de colin MSC sauce Estragon Riz BIO pilaf au curcuma</p> <p>Saint Nectaire AOP Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage Cultivateur BIO (pommes de terre BIO, carottes Bio, poireaux, navet, céleri)</p> <p>Taboulé BIO</p> <p>Filet de poulet sauce ciboulette Petits pois BIO à la française</p> <p>Munster AOP Moelleux au chocolat</p>	<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Saint Paulin Compote Maison de pommes BIO/HVE & Pruneaux IGP & biscuit</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade Coleslaw BIO</p> <p>Sauté de bœuf à la Niçoise Pommes Dauphine</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger & biscuit</p>	<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Salade d'endives à la vinaigrette</p> <p>Carbonade flamande Purée de Crécy (carottes BIO)</p> <p>Mimolette Liégeois au chocolat</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante Pommes boulangères BIO</p> <p>Coulommiers Douceur au café</p>	<p>Soupe du Chalet</p> <p>Salade de riz BIO à l'indienne (Riz BIO, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</p> <p>PLAT 2 EN 1 - Potée Auvergnate HVE (Rôti de porc ½ sel, saucisse fumée) & dosette de moutarde</p> <p>Emmental Salade de fruits exotique frais & biscuit</p>	<p>Potage Cultivateur</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons CE2</p> <p>Dos de Colin MSC Sauce Beure blanc Purée de Butternut BIO</p> <p>Camembert Flan gélifié nappé caramel</p>		