

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



MENU UNIQUE

Vos choix

de menus

MARS 2025

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

N° TOURNEE : _____

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 délais 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
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

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

Samedi 1er	Dimanche 2
<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Crêpe jambon/ fromage Normandin de veau sauce crème Ratatouille</p> <p>Edam Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade de lentilles BIO & lardons CE2</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême Bouquetière de légumes BIO</p> <p>Brie Compote de pommes BIO/HVE maison & biscuit</p>

Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Chou blanc à l'ananas</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz BIO Pilaf</p> <p>Bûchette de laits mélangés Purée de fruits BIO et son biscuit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Crevettes et beurre</p> <p>Sauté de porc CE2 à la moutarde Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons CE2)</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Pot de crème maison café</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade de pâtes à l'indienne BIO (pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, assaisonnement, vinaigrette)</p> <p>Quiche aux 3 fromages AOP maison Salade verte dosette de vinaigrette</p> <p>Mimolette Bavarois aux fruits rouges</p>	<p>Potage cultivateur (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Carottes BIO râpées aux câpres</p> <p>Cuisse de poulet cocotte Haricots blancs BIO à la Bretonne</p> <p>Saint Paulin Fruit</p>	<p>Potage velouté de butternut Segments de pomelos*</p> <p>PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO</p> <p>Carré de l'Est Crème dessert praliné</p>	<p>Potage céleri BIO</p> <p>Salade de riz rose BIO (riz, betteraves, thon, mayonnaise, persil)</p> <p>Boulettes de bœuf sauce Napolitaine</p> <p>Julienne de légumes (Carottes, céleri, courgettes)</p> <p>Emmental Compote de pommes (BIO/HVE) & bananes (RUP) maison & biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Macédoine à la Russe (macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayo)</p> <p>Escalope de dinde à la viennoise/ citron et Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Coulommiers Fruit</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
<p>Potage fermier</p> <p>Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre et Purée de céleri BIO</p> <p>Brie Fruit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade charcutière BIO (Pdt, jambon blanc, cornichons, oignons, persil, assaisonnement)</p> <p>PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne (choucroute)</p> <p>Pont l'Evêque AOP Tartelette au chocolat</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Dos de colin MSC sauce dieppoise Riz BIO Pilaf Munster AOP Pêche BIO au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Escalope de porc sauce barbecue Frites au four Camembert Yaourt aux fruits</p>	<p>Soupe du chalet BIO</p> <p>Tomates persillées et dosette de vinaigrette</p> <p>PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate et dosette de moutarde</p> <p>Edam Salade de fruits frais exotique et biscuit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Pizza au fromage*</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto Carottes BIO vichy Gouda Crème renversée</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise)</p> <p>Rôti de dinde sauce pruneaux IGP Purée de pomme de terre BIO</p> <p>Bûchette laits mélangés (Vache/ brebis) Compote de pommes (BIO/HVE) / Pruneaux (IGP) maison & biscuit</p>
Lundi 17	Mardi 18 – REPAS ITALIEN	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
<p>Potage céleri</p> <p>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>PLAT 2 en 1 - Saucisse fumée supérieure* CE2 (dosette de moutarde) et Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Mimolette Fruit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Mortadelle* et cornichon</p> <p>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Tiramisu</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Sauté de poulet sauce crème d'ail Carottes à la crème Carré de l'Est Semoule au lait maison</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Di Palermo BIO (Pâtes Bio, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevettes, oignons, basilic, sel, poivre)</p> <p>Quiche aux oignons maison Salade verte et dosette de vinaigrette Emmental Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Concombre à la vinaigrette</p> <p>PLAT 2 EN 1- Parmentier de poisson aux pommes de terre BIO</p> <p>Camembert Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit</p>	<p>Potage carotte BIO à l'orange</p> <p>Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement)</p> <p>Sauté de veau Marengo</p> <p>Poêlée campagnarde (haricots verts, pommes de terre pré-frites, carottes, haricots beurre, oignons)</p> <p>Brie Tarte Bourdaloue</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Cuisse de poulet sauce basquaise Riz BIO Pilaf</p> <p>Saint Nectaire AOP Compote de pommes BIO/HVE maison & biscuit</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Accras de morue Cuisse de pintade cocotte Carottes Vichy BIO</p> <p>Camembert Fruit</p>	<p>Potage fermier BIO</p> <p>Salade de hareng BIO (pommes de terre BIO, hareng fumé, huile de noix, oignons, sell, persil plat, poivre)</p> <p>PLAT 2 EN 1 – Jambalaya au riz BIO (haut de cuisse poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, oignons)</p> <p>Tommes des Pyrénées IGP Pomme cuite</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade Coleslaw BIO (Carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise)</p> <p>PLAT VEGETARIEN - Spaghettis BIO (spaghettis BIO, julienne de carotte, courgettes, champignons de paris, béchamel, bleu)</p> <p>Fromage Saint Paulin Salade de fruits frais exotique et biscuit</p>	<p>Potage velouté tomates / gingembre</p> <p>Pâte de canard et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf (VBF) sauce piquante Brunoise Provençale (Carottes, poivrons, jaunes/rouges, tomates, aubergines, oignons pré-frits)</p> <p>Coulommiers Eclair à la vanille</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-assés)</p> <p>Salade de tomate & dosette de vinaigrette</p> <p>PLAT 2 EN 1 - Fish and chips sauce Tartare & Frites au four</p> <p>Munster AOP Crème dessert au chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Segment de pomelos</p> <p>Colombo de dinde et Riz BIO Pilaf Bûchette aux laits mélangés</p> <p>Fruit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Salade Atlantique BIO (Pommes de terre BIO, filet de lieu noir, béarnaise, câores)</p> <p>Crêpinette de porc sauce tomate Purée de chou-fleur BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP Compote de pommes (BIO/HVE) & poires (BIO/HVE) maison & biscuit</p>
Lundi 31						
<p>Potage Mouliné de Légumes</p> <p>Salade aux 2 pommes (de terre & fruit) (BIO/HVE)</p> <p>Petit salé & haricots blancs grand-mère</p> <p>Emmental Fruit</p>						