

Pour des raisons d'organisation, n'hésitez pas à nous retourner vos menus au plus tôt.
Merci

COMMENT COMMANDER ?

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

FEVRIER 2025

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

DATE RETOUR DU MENU : _____

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT
LE 5 DU MOIS PRECEDENT

* 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

		Samedi 1			Dimanche 2	
		Potage velouté de Butternut Salade de betteraves BIO Paupiette de veau sauce mère et haricots verts Bio persillés Tomme de Pyrénées IGP Fruit			Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Céleri BIO rémoulade Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule BIO Carré Tartelette tatin	
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
Potage carotte à l'orange Chou-fleur à la vinaigrette PLAT VEGETARIEN : Omelette* aux oignons à la tomate et Ratatouille Munster AOP Yaourt aux Fruits	Potage crème de brocolis Segments de pomelos Bœuf bourguignon (vbf) Pommes de terre BIO vapeur persillées Carré Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture	Soupe à l'oignon Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette mayonnaise Cuisse de poulet basquaise et Gratin de chou-fleur Bio Edam Abricots au sirop léger et biscuit	Potage Saint Germain (pois cassés) Taboulé BIO (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout) Saucisse fumée CE2 et Dosette moutarde Navets et Carottes BIO persillées Buchette laits mélangés (vache & chèvre) Fruit	Potage velouté de potimarron Chou rouge au lard CE2 Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Pâtes Fusillis BIO Saint Paulin Poire cuite sauce chocolat	Soupe du chalet Salade Paimpol BIO et CE2 (haricots blancs BIO, lardons CE2, échalotes, persil, vinaigrette) PLAT 2 EN 1 - Choucroute CE2 (saucisse de Francfort CE2) Saint Nectaire AOP Mille-feuilles	Potage cultivateur Radis* et beurre PLAT 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages Sauce tomate basilic ((pâtes fraîches, ricotte, pecorino, fontina, provolone, fromage rapé) Brie Crème dessert au praliné
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Potage crème de brocolis Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette PLAT 2 EN 1 – Tartiflette CE2 (Lardons CE2) Emmental Fruit	Potage fermier Concombre à l'estragon (dosette de vinaigrette) PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au poulet cuisse de poulet, riz à la tomate, potiron, chou, carottes Bio) Saint Nectaire AOP Purée de fruit BIO et biscuit	Potage carotte à l'orange Pâté de campagne CE2 supérieur et cornichon Boudin noir aux oignons Pomme de terre BIO vapeur Mimolette Fruit	Potage velouté de butternut Salade Finlandaise BIO (Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevette, aneth, sel, poivre) Omelette aux oignons tomate ciboulette Chou vert braisé Camembert Eclair au chocolat	Soupe à l'oignon Lentilles BIO à la vinaigrette Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Polenta crémeuse Carré Riz BIO au lait maison	Potage au céleri Salade Coleslaw BIO PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO végétariens (Spaghetti bio, julienne de carotte et courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) Gouda Fruit	Potage velouté Potimarron Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons, oignons, olives noires, sel, poivres, vinaigrette) Roti de dinde sauce mère ou Carottes BIO et navets BIO persillés Buchette lait mélangés (lait vache et chèvre) Baba au rhum
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Potage fermier Œuf dur BIO* entier avec coquille dosette de mayonnaise Sauté de veau Marengo et petits pois BIO à la française Coulommiers Fruit	Soupe du chalet Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette PLAT 2 EN 1 - Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO (vbf) Pont l'Evêque AOP Tarte aux pommes grand-mère	Potage velouté de butternut Salade de riz BIO niçoise (riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignon, olives noires, sel, poivron) PLAT VEGETARIEN : Tarte méditerranéenne (ratatouille, emmental, crème, œuf) et salade de mâche vinaigrette Saint Paulin Fruit	Potage crème de brocolis Carottes BIO râpées à la vinaigrette Steak haché sauce milanaise LABEL ROUGE (vbf) et frites au four Brie Liégeois au café	Potage cultivateur Salade de tomate, maïs et cœur de palmier (dosette vinaigrette) Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Semoule BIO Emmental Pruneaux d'Agen IGP au thé et biscuit	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade gourmande (haricot vert, flageolet, gésiers de volaille, oignons, persil plat, vinaigrette) Escalope de porc sauce miel Chou-fleur BIO persillé Carré Paris-Brest	Potage carotte à l'orange Segments de pomelos Goulash de bœuf (vbf) et Pommes de terre BIO vapeur Comté AOP Crème dessert au caramel
Lundi 24	Mardi 25 – REPAS BOURGUIGNON	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28		
Potage cultivateur Samoussa aux légumes Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Epinards au beurre Saint Nectaire AOP Fruit	Soupe à l'oignon Pâté de campagne CE2 supérieur et cornichon Bœuf bourguignon (vbf) Pâtes Fusillis BIO Comté AOP Poire cuite sauce chocolat	Soupe du chalet Terrine aux deux poissons mayonnaises Cuisse de pintade sauce chasseur Purée de courgettes Camembert Fruit	Potage velouté de butternut Carottes Bio râpées citronnette PLAT 2 EN 1 Choucroute CE2 (Poitrine de porc CE2, Saucisse fumée CE2, Saucisse de francfort CE2, saucisson à l'ail CE2) Munster AOP Gland au Kirsch	Potage fermier Salade de mâche vinaigrette Pané de colin MSC et son citron Pates Bio coquillettes Carré Purée de fruit BIO et biscuit		