

SUR LE MENU

- 1- Rayer les jours sans plateau repas
- 2- Rayer les plats AU STYLO (et non au surligneur) que vous ne souhaitez pas recevoir
- 3- Vous avez la possibilité de choisir dans la carte de remplacement. Si ni l'un ni l'autre des 2 choix ne vous convient, indiquez dans la case du jour le numéro de l'élément que vous avez choisi.

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 (sauf si non approvisionnement), 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.



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).

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 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-Purée de fruits sans sucre ajouté
- 22-Fruit de saison (Été : pêche, abricot, prune, raisin...et Hiver : pomme BIO/HVE, poire BIO/HVE, banane RUP, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 23-Fromage blanc
- 24-Yaourt nature
- 25-Yaourt aux fruits



Vos choix de menus JUIN 2026

NOM : _____

PRÉNOM : _____

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 OUVRES**

**à partir de la date communiquée au bureau.
TOUS les repas restent facturés pendant ce délai.**

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

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

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
Potage cresson Tomate persillée à la vinaigrette Ou Croisillon Dubarry Blanquette de porc à la moutarde Ou Omelette aux oignons et à la tomate Lentilles BIO au jus Ou Epinards à la béchamel Coulommiers Ou Fromage Chanteneige Pot de crème maison Chocolat Ou Crème dessert praliné	Potage cultivateur (PdT BIO, carottes, poireaux, céleri, navet) Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Cervelas à la vinaigrette Quenelles de brochet sauce Nantua & Brocolis Ou PLAT 2 en 1- Hachis parmentier aux pommes de terre BIO (Vbf) Pont l'Evêque AOP Ou Petits suisses et dosette de sucre Eclair à la vanille Ou Poire au sirop léger et biscuit	Potage crème de carottes à la coriandre Samoussa aux légumes (dosette de mayo.) Ou Courgettes râpées au basilic Cuisse de canette sauce poivre & Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1- Spaghettis BIO à la carbonara (lardons) & emmental râpé Emmental Ou Fromage frais Cantadou Purée de fruits & biscuit Ou Fruit	Potage crème de brocolis Salade de riz BIO niçoise (<i>riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron</i>) Ou Crevettes et beurre Quiche Méditerranéenne maison (Ratatouille, œufs, lait) Ou Tête de veau sauce gribiche Salade verte avec dosette de vinaigrette Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées Fromage laits mélangés (vache et chèvre) Ou Fromage fondu Vache qui rit Fruit Ou Petits suisses fruités	Potage velouté de courgettes Melon Ou Salade Finlandaise (pommes de terre BIO, pommes, concombre, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre) Dos de colin-lieu MSC sauce aneth Ou Daube de bœuf (Vbf) Pâtes BIO coquillettes Ou Purée Crécy (carottes) Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre Pruneaux d'Agen IGP au vin & biscuit Ou Crème dessert vanille	Potage crème de haricots à la Russe Taboulé (semoule de blé BIO, tomates, concombre, poivron, huile colza et olive, citron, sel, raz el hanout) Ou Salade de betteraves à l'œuf dur Saucisse de Toulouse sauce tomate & Gratin de courgettes Ou PLAT 2 EN 1 : Risotto au poulet crémeux (Riz BIO) Saint Nectaire AOP Ou Fromage frais Cantafrais Douceur aux fruits rouges Ou Fruit	Potage persil Segments de pomelos Ou Salade bien-être (Pâtes BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Cuisse de poulet aux 2 poivres et Pommes Noisettes Ou PLAT 2 EN 1 FROID - Jambon blanc Label Rouge et Salade des Caraïbes (<i>Haricots verts, émincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre</i>) Brie Ou Fromage blanc & dosette de sucre Crème renversée Ou Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11 – REPAS ESTIVAL -	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Potage crème de céleri Salade fermière (P.de terre BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre) Ou Céleri rémoulade Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf) Ou Jambon blanc Label Rouge Brocolis à l'ail Ou Pâtes BIO coquillettes (fromage râpé) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Crème dessert au café	Gaspacho (soupe froide) Gaspacho (Soupe froide) Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Sauté de porc à la crème d'ail Ou Quiche chèvre / épinards maison Semoule BIO Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Tomme des Pyrénées IGP Ou Faisselle & dosette de sucre Mirabelles au sirop léger & biscuit Ou Fruit	Potage cultivateur Mortadelle et cornichon Ou Carottes râpées à la vinaigrette Pané de colin MSC et citron Ou Œufs à la berrichonne (Vin rouge, lardons, tomate) Purée du soleil (carottes BIO, Pommes de terre BIO, poivrons) Ou Polenta crémeuse Mimolette Ou Petits suisses & dosette de sucre Panna Cotta aux fruits rouges Ou Mousse au café	Potage persil Melon Ou Croisillon Dubarry Chausson de volaille à la bolognaise & Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 (FROID) - Rosbif (vbf) froid (dos. Moutarde) & Salade Piémontaise (Pdt BIO, tomates, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon label rouge, olives noires, moutarde, ail) Cantal AOP Ou Fromage fondu Kiri Salade de fruits frais exotiques & biscuit Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Salade du Chef (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe) Ou Salade de lentilles BIO aux lardons (lentilles BIO, échalote, vinaigre de vin, moutarde, persil, carottes, oignons) Paupiette de veau sauce forestière & Courgettes sautées à l'ail Ou PLAT 2 en 1-Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Brique Bleue Ou Boursin ail et fines herbes Purée de fruits et son biscuit Ou Fromage blanc aux fruits	Potage cresson Salade méditerranéenne (Pommes de terre BIO, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, persil plat frais, vinaigrette) Ou Concombre à la vinaigrette (Dosette de vinaigrette) Saucisse de Francfort (dosette de moutarde) & Carottes Vichy Ou PLAT 2 EN 1 : Cappellettis 5 fromages sauce tomate basilic Pont l'évêque AOP Ou Fromage frais St Bricet Fruit Ou Purée de fruits & biscuit	Potage crème de brocolis Salade de Naples (Pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olives noires, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Ou Tomate persillée à la vinaigrette Fricassée de poulet antillais & Riz BIO pilaf au curcuma Ou PLAT 2 EN 1 : Moussaka macédonienne au porc Munster AOP Ou Faisselle & dosette de sucre Plaisir chocolat Ou Compote maison Pommes BIO & biscuit
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Potage crème de carottes à la coriandre Salade de betteraves à la crème Ou Salami et beurre Normandin de veau sauce forestière et blettes persillées Ou PLAT 2 EN 1 - Jambalaya (riz BIO, haut de cuisse poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) Camembert Ou Yaourt nature & dosette de sucre Fruit Ou Crème dessert chocolat	Potage crème de haricots à la Russe Salade de pois chiches (<i>pois chiches, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate, vinaigrette, jus de citron</i>) Ou Pastèque Quiche au thon maison (œuf, lait, emmental, thon) Ou Andouillette sauce moutarde Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Purée de Céleri Gouda Ou Fromage fondu Vache qui rit Eclair au café Ou Fruit	Potage velouté de courgettes Salade Di Palermo (pâtes Bio, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignon, basilic, sel/poivre) Ou Concombre et dosette de vinaigrette Paupiette de veau sauce tomate (Vbf) Ou Tripes à la mode de Caen Gratin de chou-fleur Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées Emmental Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Pruneaux d’Agen IGP à la cannelle et biscuit	Potage velouté de tomates gingembre Melon Ou Salade de riz BIO aux 2 couleurs (Concombre, riz thaï BIO, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, curcuma) Steak haché sauce poivre (Vbf) Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et dosette de Mayonnaise Frites au four Ou Haricots verts persillés Saint Nectaire AOP Ou Yaourt velouté & dosette de sucre Semoule au lait maison Ou Fruit	Potage cresson Courgettes râpées au basilic Ou Crevettes et beurre PLAT 2 EN 1– Choucroute de la mer (MSC) Ou PLAT 2 en 1 (FROID) – Jambon persillé de Bourgogne et Salade Catalane (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons rouge, câpres, olives noires, ail) Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Compote maison Pommes BIO/Bananes RUP & biscuit Ou Liégeois à la vanille	Potage crème de céleri Salade de Bresse (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, olives noires, échalote, sel/poivre, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Sauté de dinde à la provençale Ou Boudin blanc sauce Porto Purée Crécy (carottes) Ou Riz BIO Pilaf au Curcuma Tomme Blanche Ou Fromage chanteneige Gourmandise passion Ou Fruit	Potage cultivateur Radis et beurre Ou Salade créole (riz BIO, poulet, ananas, tomates, raisins secs) Merguez et dosette de ketchup Ou Omelette aux oignons et aux lardons Semoule BIO Ou Ratatouille Coulommiers Ou Fromage fondu Kiri Liégeois au chocolat Ou Purée de fruits et son biscuit
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Potage crème de haricots à la Russe Asperges à la vinaigrette Ou Crêpe au fromage Cœur de Merlu MSC sauce beurre blanc & Brocolis à l'ail Ou PLAT FROID 2 en 1 - Rôti de porc ½ sel froid et Lentilles BIO à la vinaigrette et dosette moutarde Mimolette Ou Fromage frais St Bricet Fruit Ou Mousse au chocolat	Potage mouliné de légumes Carottes râpées à la vinaigrette Ou Salade mexicaine (maïs, poivron, haricots rouges, oignons, olives noires, vinaigrette) Quiche aux oignons maison et Salade verte (& dos. Vinaigrette) Ou PLAT 2 EN 1 – Chili con carne maison (vbf) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Six de Savoie Yaourt aux fruits Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Noix de jambon fumé & beurre Ou Tomate et maïs et dosette vinaigrette Cuisse de pintade sauce normande et Navets et carottes persillés Ou PLAT VEGETARIEN 2 en 1– Spaghettis BIO végétarien (spaghettis Bio, julienne de carotte, de courgettes, champignon de Paris, béchamel, bleu) Camembert Ou Faisselle & dosette de sucre Riz BIO au lait maison Ou Pêche au sirop léger et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Melon Ou Taboulé à l'orientale (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre, filet de poulet, raisins sec, poivron, huile de colza, d'olive, menthe, oignons) Roti de paleron de bœuf (Vbf) sauce échalotte Ou Omelette aux oignons & à la tomate Purée de pommes de terre BIO Ou Petits pois à la française Gouda Ou Fromage Vache qui rit Tartelette fruits rouges crumble Ou Crème renversée	Potage persil Croisillon Dubarry Ou Avocat à la vinaigrette (dosette de vinaigrette) Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Ou Tomates farcies Brunoise provençale Ou Riz BIO pilaf à la tomate Tomme des Pyrénées IGP Ou Yaourt velouté & dosette de sucre Poire cuite sauce chocolat Ou Crème dessert praliné	Potage Provençal (tomate, oignon, courgette, carotte, pdt, céleri, poireaux) Segments de pomelos Ou Salade vosgienne (pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignon, persil, sel/poivre) Boulettes d'agneau à la provençale et Semoule BIO Ou REPAS FROID 2 en 1- Jambon blanc Label Rouge et Macédoine à la mayonnaise Edam Ou Fromage blanc & dos. de sucre Compote maison Pommes BIO & biscuit Ou Fruit	Potage Crécy (carottes) Pasta à la grecque (pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc label rouge, feta, origan, huile olive) Ou Marinade du soleil (Carottes, chou-fleur, courgettes, poivron, tomates, olives) Fricassée de poulet sauce poulette & Mousseline d'épinards Ou PLAT 2 en 1- Cannellonis au bœuf (UE) Cantal AOP Ou Fromage frais Cantadou Gland au Kirsch Ou Fruit
Lundi 29		Mardi 30				
Potage Velouté de courgettes au curry Pastèque ou Saucisson à l'ail* et cornichon Normandin de veau sauce forestière et Pâtes BIO Coquillettes Ou PLAT FROID 2 EN 1 : Cœur de merlu MSC sauce béarnaise & Salade CATALANE (Tomates fraîches, Haricots verts, poivrons œuf, vinaigrette, oignons frais, câpres, olives noires, ail) Tomme des Pyrénées ou Yaourt velouté nature (dosette de sucre) Douceur au chocolat ou Liégeois au chocolat		Potage Velouté de Tomate/basilic Crevettes & beurre Ou Macédoine à la mayonnaise (dosette de mayonnaise) Quiche lorraine maison aux lardons Ou Rôti de dinde froid sauce coktail (ketchup, cognac, tabasco) Salade verte (dosette de vinaigrette) Ou Semoule BIO Fromage laits mélangés (laits vache et chèvre) Ou Boursin ails et fines herbes Fruit Ou Mousse au café				