

COMMENT COMMANDER ?

Pour chaque élément 2 possibilités et une carte de remplacement

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- 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, y compris volaille et lapin, sont d'**origine française** (sauf si non approvisionnement) 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-Compote de fruits sans sucre ajouté
- 22-Fruit de saison (Été : pêche, abricot, prune, raisin...et Hiver : pomme HVE, poire HVE, banane RUP, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 23-Fromage blanc
- 24-Yaourt nature
- 25-Yaourt aux fruits



Vos choix de menus

JUILLET 2026

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Lundi 13	Lundi 13/07 Mardi 14/07
Mardi 14	Férialé

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

TOURNEE 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



POUR OBTENIR UNE COPIE DE VOTRE MENU DUMENT COMPLÉTÉ, MERCI DE COCHER LA CASE CI-CONTRE

	Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5	
	Soupe froide Gaspacho (tomate, courgette, poivron, ail) Crêpe au fromage Ou Salade de riz BIO à l'indienne (Riz BIO thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre) Daube de bœuf (Vbf) à la Niçoise Ou Saucisse de francfort et dosette de moutarde Purée du soleil (carottes et poivrons) Ou Polenta crémeuse Edam Ou Fromage blanc BIO (dos. de sucre) Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle & biscuit Ou Fruit	Potage persil Salade italienne aux pâtes BIO (Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise) Ou Concombre à l'estragon dosette de vinaigrette Sauté de poulet à l'ail Ou Sauté de porc sauce miel Haricots verts persillés Ou Pâtes fusillis BIO Coulommiers Ou Fromage St Morêt Fruit Ou Ananas au sirop léger & biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur, poireau, oignon) Carottes râpées à la vinaigrette Ou Salade océane (PdT BIO, moules, oignons, mayonnaise, assaisonnement) Steak haché de bœuf (Vbf) sauce poivre & Gratin de courgettes Ou PLAT 2 EN 1 : Paëlla Valenciana au riz BIO (Chorizo poissons, cocktail de fruits de mer) Camembert Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Ile flottante Ou Purée de fruits & biscuit	Potage mouliné de légumes (légumes (pdt, carotte, poireau)) Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre tomate, vinaigrette) Ou Terrine aux 3 légumes dosette mayo Quenelles de volaille sauce Curry Et Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) Ou PLAT 2 EN 1 : Lasagnes BIO de légumes du soleil Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre Cheesecake Ou Fruit	Potage crème de haricots à la Russe (haricot vert, pdt, oignon, poireau) Asperges à la vinaigrette Ou Panier emmental Croq Fromage (dosette ketchup) Ou Crépinette de porc sauce tomate Pommes Dauphine Ou Brocolis à l'ail Munster AOP Ou Fromage frais Saint Môret Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit Ou Crème dessert caramel	
Lundi 6 – Repas de nos terroirs	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
Potage persil Salade de Vigneronne aux P. de Terre BIO (PdT BIO, cervela, emmental, cornichons, mayo, vinaigrette) Ou Champignons à la grecque Jambon blanc Label Rouge Ou Goulash de bœuf (Vbf) Carottes vichy Ou Purée de pommes de terre BIO Carré de l'Est Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit Ou Mousse au café	Potage Provençal Chou rouge à la vinaigrette Ou Salade Vendéenne (haricots blancs BIO, poitrine porc, emmental, vinaigrette) Pané de colin (MSC) façon Fish and chips sauce Tartare Ou Quiche à l'emmental Frites au four Ou Salade verte et dosette vinaigrette Gouda Ou Yaourt velouté et dosette sucre Poire au sirop léger & biscuit Ou Fruit	Potage Crécy (Carottes) Tomates persillées à la vinaigrette (Dosette de vinaigrette) Ou Quiche Lorraine Escalope de dindonneau à la viennoise et mayonnaise & Céleri persillé Ou PLAT 2 EN 1 : Rosbif froid (dosette de moutarde) & Salade Californienne BIO (Riz Bio, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olives noire, oignons, persil plat, poivre, sel) Brie Ou Fromage Samos Flan pâtissier Ou Purée de fruits et son biscuit	Potage crème de haricots à la Russe Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Radis & beurre Cuisse de poulet rôti Ou Chipolatas dosette de ketchup Purée de chou-fleur Ou Polenta Crémeuse Tomme blanche Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Semoule au lait maison	Potage mouliné de légumes Melon Ou Salade de riz niçoise (riz thaï BIO, thon, tomate, maïs, olives noires, vinaigrette) Paupiette de veau sauce poivre vert & Poêlée campnarde Ou PLAT 2 EN 1 : Filet de poisson MSC sauce à l'anis/fenouil braisé et ses pommes de terre Camembert Ou Yaourt nature BIO & sucre Yaourt aux fruits Ou Fruit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Croisillon aux champignons Ou Marinade du soleil Rôti de dinde froid sauce Béarnaise & Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone (VBF) sauce tomate & emmental râpé Fromage de chèvre Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Purée de fruits et biscuit	Potage velouté de courgettes au curry Salade de betteraves à la vinaigrette Ou Salade de Naples (Pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olives noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Paupiettes de veau sauce Napolitaine Ou Omelette au fromage Pâtes Fusillis BIO Ou Aubergines à la provençale Mimolette Ou Fromage Saint Môret Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit Ou Crème dessert vanille
Lundi 13	Mardi 14– FERIE	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Soupe froide Gaspacho Samoussas aux légumes (dosette mayonnaise) Ou Carottes râpées vinaigrette (dosette) Filet de poisson MSC Sauce estragon & Epinards au beurre Ou PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO carbonara & emmental râpé Camembert Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Pêche au sirop & biscuit	Potage velouté de tomates / basilic  Salade Marco Polo (Pâtes Farfalle Bio, surimi, mayonnaise, citron, poivrons rouge) Suprême de volaille sauce cognac Pommes Duchesse Comté AOP Tartelette aux framboises	Potage Provençal Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Salade de bien-être (pâtes Bio, maïs, courgettes, emmental, huile olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Cuisse de poulet à la moutarde et Légumes ensoleillés (HV, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Ou PLAT FROID 2 EN 1 - Rôti de porc ½ sel froid -Dosette de moutarde et Lentilles BIO à la vinaigrette Edam Ou Fromage blanc (dos.de sucre) Mousse aux marrons Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Taboulé (semoule de blé BIO, tomates, concombre, poivron, huile colza et olive, citron, sel, raz el hanout) Ou Terrine aux 3 légumes & dosette de mayonnaise Quiche aux oignons maison Ou Boudin noir et sa compote de pommes Salade verte et dosette vinaigrette Ou Purée de pommes de terre BIO Tomme Blanche Ou Fromage fondu Six de Savoie Fruit Ou Purée de fruits et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Concombre à la vinaigrette (dosette) Ou Salade de pois chiches (pois chiches, thon, oignon, coriandre fraîche, tomates cuites, vinaigrette, jus de citron) Pané de poisson MSC & citron Ou Rosbif froid (VBF) Sauce béarnaise Riz BIO pilaf à la tomate Ou Pom Rösti aux légumes Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Purée de fruits & biscuit Ou Flan gélifié nappé caramel	Potage persil Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Ou Pastèque Croq'œuf à la dinde (dosette ketchup) Et Carottes Vichy Ou PLAT FROID 2 EN 1 - Jambon persillé de Bourgogne et salade piémontaise aux P.de Terre BIO Carré Ou Yaourt velouté dosette sucre Eclair au chocolat Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Salade bretoise (PdT BIO, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre) Ou Salade du Pirée (tomates, concombre, poivron, olives noires) Rôti de paleron de bœuf (Vbf) sauce échalote Ou Boulettes d'agneau sauce provençale Purée de haricots verts Ou Semoule BIO Saint Nectaire AOP Ou Fromage Samos Liégeois au café Ou Compote maison Pommes BIO/Poires BIO & biscuit
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22 – REPAS ESPAGNOL	Jeudi 23– Repas de nos terroirs	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Potage crème de haricots à la Russe Salade Gourmande (HV, flageolets, champignons, gésiers de volaille, ciboulette, ail) Ou Carottes à la marocaine Paupiette de veau sauce marengo Ou Cuisse de pintade sauce cocotte Courgettes sautées à l'ail Ou Pommes dauphines* Bûchette laits mélangés Ou Yaourt nature BIO & dosette sucre Fruit Ou Poire cuite sauce chocolat	Potage velouté de courgettes au curry Radis et beurre Ou Salade Fermière (PdT BIO, petits pois, émincé de poulet, pomme, olives noires, vinaigrette) Saucisse de Toulouse Sauce moutarde & Purée de pommes de terre BIO Ou Tarte méditerranéenne maison (ratatouille) et Salade verte dosette vinaigrette Mimolette Ou Fromage Chanteneige Pot de crème maison au café Ou Fruit	Potage Crécy (carottes) Salade espagnole aux P.de T. BIO (PdeT. BIO, thon, mayo, carottes, petits pois, olive verte, œuf) Ou Salade de haricots verts vinaigrette Dos de Colin MSC Sauce ensoleillée et Gratin de Brocolis Ou PLAT 2 EN 1 – Jambalaya (Riz Bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, tomates, curry, ai) Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage fondu Vache qui rit Salade de fruits frais maison & biscuit Ou Pêche au sirop léger et biscuit	Potage Provençal Pâté de campagne au poivre vert et cornichon Ou Concombre et dosette de vinaigrette Carbonade Flamande (Vbf) et Petits pois à la Française Ou PLAT 2 EN 1 – Risotto crémeux de volaille Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Kiri Mini-Tropézienne Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Melon Ou Accras de Morue (Mayonnaise) Filet de merlu MSC sauce oseille et Purée du soleil (PDT BIO, carottes, poivrons et huile d'olive) Ou PLAT FROID 2 EN 1- Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol (Haricots blancs BIO, lardons) Brie Ou Fromage Saint Môret Riz au lait Ou Purée de fruits & biscuit	Potage Dubarry Céleri vinaigrette Ou Terrine aux 3 poissons (mayonnaise) Omelette aux herbes & Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au poulet au riz BIO (cuisse de poulet, Riz BIO à la tomate, courge, carottes) Edam ou Fromage blanc BIO & sucre Fruit Ou Crème dessert café	Potage velouté de tomates / basilic Salade Di Palermo (Pâte Bio, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevette, oignon, basilic.) Ou Asperges à la vinaigrette Sauté de porc au thym Ou Steak haché (Vbf) Sauce échalotes Salsifis persillés Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées Coulommiers Ou Fromage Tartare ail & fines herbes Exquis exotiques Ou Compote maison Pommes BIO & biscuit
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
Potage Persil Œuf dur entier BIO avec coquille mayo Ou Chou rouge à la vinaigrette Rôti de dinde sauce madère Ou Tomates farcies Haricots verts persillés Ou Riz BIO pilaf à la tomate Tomme blanche Ou Fromage frais Cantafrais Fruit Ou Crème dessert praliné	Potage provençal Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Saucisson à l'ail et comichon Rôti de paleron de bœuf sauce poivre (Vbf) & Pommes Röstis Ou PLAT 2 EN 1 : Cœur de merlu MSC froid à la vinaigrette à l'aneth et salade Sicilienne (Pâtes BIO, poivrons, vinaigrette, oignons frais, câpres, olives noire, poulet) Bûchette laits mélangés Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Tartelettes aux fraises Ou Compote maison Pommes BIO/Bananes RUP & biscuit	Potage mouliné de légumes Salade italienne BIO (Pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives noire, crème, basilic, emmental, mayonnaise, sel, poivre) Ou Melon Tarte Méditerranéenne Ou Saucisse de Toulouse sauce échalotte Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Frites au four Gouda Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Abricots au sirop léger et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Crevettes et beurre Cuisse de canette confite au jus et Petits pois à la française Ou PLAT 2 EN 1 (VEGETARIEN) - Spaghettis BIO (julienne de carotte, Juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, bleu) Saint Nectaire AOP Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Mousse au café Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Pastèque Ou Salade de pâtes BIO à l'Indienne (Pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, curry, curcuma, huile olive, vinaigrette) Rosbif froid (Vbf) Sauce béarnaise & Poêlée chinoise Ou PLAT 2 EN 1 -Brandade de poisson MSC aux P.de terre BIO Coulommiers Ou Fromage Cantadou ail / F.herbes Purée de fruits & biscuit Ou Semoule au lait		