

*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- Purée 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

### AOUT 2026

NOM : \_\_\_\_\_

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_

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<sup>er</sup> 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 DU MOIS COMPLÉTÉ,**

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

Samedi 1er	Dimanche 2
Potage crème de haricots à la Russe <b>Taboulé au thon</b> (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou <b>Terrine aux 3 légumes</b> et dosette de mayonnaise <b>Colombo de porc</b> Ou <b>Sauté de veau sauce forestière</b> <b>Aubergines à la provençale</b> Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Brie</b> Ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Douceur chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage mouliné de légumes <b>Salade coleslaw</b> (Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou <b>Salade californienne</b> (Riz BIO, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel) <b>Omelette au fromage &amp; Purée Crécy</b> (carottes) Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Fagottini au jambon italien sauce tomate et emmental râpé</b> <b>Cantal AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Crème renversée</b> Ou <b>Purée de fruits et biscuit</b>

Lundi 3	Mardi 4 - REPAS DU TERROIR	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
Potage Crécy (carottes) <b>Salade de haricots verts</b> Ou <b>Crêpe aux champignons</b> <b>Cuisse de pintade à la Normandie</b> et <b>Purée du soleil</b> Ou <b>PLAT FROID 2 EN 1 - Rôti de porc froid ½ sel</b> et dosette de moutarde et <b>lentilles BIO</b> à la vinaigrette <b>Camembert</b> Ou <b>Fromage frais Cantafrais</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Riz BIO au lait maison</b>	Potage persil <b>Salade de Bresse</b> (pdt bio, haricots verts, émincés de poulet, maïs) Ou <b>Pastèque</b> <b>Dos de poisson MSC</b> sauce estragon Ou <b>Merguez</b> et dosette de ketchup <b>Courgettes provençales</b> Ou <b>Semoule BIO</b> <b>Carré de l'Est</b> Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre <b>Pruneaux d'Agen IGP</b> au vin et biscuit Ou <b>Fruit</b>	Potage velouté de tomates / basilic <b>Segments de pomelos</b> Ou <b>Salade Paimpol</b> (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) <b>Langue de bœuf</b> sauce piquante Ou <b>Quiche au thon</b> <b>Purée de Pommes de terre BIO</b> Ou <b>Salade verte et dosette vinaigrette</b> <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Liégeois au chocolat</b>	Potage mouliné de légumes <b>Pâté de campagne au poivre vert</b> Ou <b>Carottes râpées citronnette</b>  <b>PLAT 2 EN 1 - Œufs Florentine</b> sauce Mornay (épinards) Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Cannelloni Bolognese (UE)</b> et emmental râpé <b>Edam</b> Ou <b>Fromage Tartare</b> Ail & fines herbes <b>Tartelette citron meringuée</b> Ou <b>Fruit</b>	Soupe froide gaspacho <b>Pasta BIO à la grecque</b> (pâtes BIO, concombre, jambon blanc Label Rouge, feta, origan, huile d'olive) Ou <b>Panier emmental</b> <b>Tête de veau</b> sauce gribiche Ou <b>Dos de poisson MSC au citron et à l'huile d'olive</b> <b>Pommes de terre vapeur BIO</b> Ou <b>Blettes persillées</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Mousse de marrons</b>	Velouté de courgettes au curry <b>Salade finlandaise</b> (PdT BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre) Ou <b>Salade de betteraves à la crème</b> <b>Cuisse de poulet Wang</b> Ou <b>Bœuf aux oignons</b> (vbf) <b>Poêlée chinoise</b> (Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs mélisse, graines de sésame) Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Pont l'Evêque AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Semoule au lait</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage velouté Dubarry (chou-fleur)  <b>Radis et beurre</b> Ou <b>Pâté en croûte et cornichon</b> <b>Jambon blanc LABEL ROUGE</b> et cornichon avec son gratin de brocolis Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Axoa de bœuf</b> (haché de bœuf, tomates, poivrons, riz BIO) <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage Chanteneige</b> <b>Tartelette fruits rouges crumble</b> Ou <b>Compote maison Pommes BIO &amp; biscuit</b>

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15 - FERIE	Dimanche 16
Potage mouliné de légumes <b>Terrine au saumon fumé et citron</b> Ou <b>Carottes à la marocaine</b> <b>Crêpinette de porc</b> sauce tomate et <b>Purée de céleri</b> Ou <b>PLAT FROID 2 EN 1 -Cuisse de poulet rôti</b> et dosette moutarde et <b>Taboulé</b> (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanouf) <b>Camembert</b> Ou <b>Fromage blanc</b> et dos. de sucre <b>Pot de crème maison Vanille</b> Ou <b>Yaourt aux fruits</b>	Potage crème de haricots à la Russe <b>Salade de lentilles BIO</b> aux lardons Ou <b>Avocat</b> et dosette de mayonnaise <b>PLAT VEGETARIEN</b> Lasagnes ricotta / épinard / chèvre et salade verte et dosette vinaigrette Ou <b>Sauté de poulet sauce crème d'ail</b> <b>Gratin dauphinois</b> aux P.de Terre BIO <b>Tomme blanche</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Ile flottante</b>	Potage velouté de courgettes au curry <b>Salade du soleil</b> (pâtes BIO, carottes, jambon blanc, tomates, olives, oignons rouge, basilic huile d'olive et tourmesol...) Ou <b>Concombre à l'estragon</b> et dosette de vinaigrette <b>Saucisses chipolatas</b> et son confit d'oignons Ou <b>Rôti de paleron de bœuf sauce chasseur</b> (Vbf) <b>Ratatouille</b> Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Fromage Samos</b> <b>Moelleux au chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage Provençal <b>Melon</b> Ou <b>Crêpe aux champignons</b> <b>Cœur de merlu MSC</b> sauce dieppoise Ou <b>Estouffade de bœuf délicieuse</b> (Vbf) <b>Pâtes pennes BIO</b> Ou <b>Poêlée du marché</b> (P.de Terre rissolées prérites, carottes, Haricots verts, broccolis, chou-fleur, petits pois, poivrons rouge, oignons) <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Flan gélifié nappé caramel</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage velouté Dubarry (chou-fleur)  <b>Salade exotique</b> (riz BIO thaï, ananas, maïs, surimi, olives noires, vinaigrette) Ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Blanquette de dinde</b> et Carottes Vichy Ou <b>PLAT FROID 2 EN 1 Rôti de porc ½sel</b> et salade piémontaise aux <b>pommes de terre BIO</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Fromage Cantafrais</b> <b>Crème dessert au café</b> Ou <b>Purée de fruits &amp; biscuit</b>	Potage persil  <b>Salade Atlantique aux pommes de terre BIO</b> (Pommes de terre BIO, poisson, mayonnaise, pome, persil plat)  <b>PLAT 2 EN 1</b> <b>Choucroute de la Mer (MSC)</b>  <b>Comté AOP</b>  <b>Paris Brest</b>	Potage velouté de tomates / basilic <b>Marinade du soleil</b> Ou <b>Salade vigneronne aux P.de terre BIO</b> (PdT BIO, cervelas, mayonnaise, cornichons, oignons frais, ciboulette) <b>Normandin de veau</b> sauce napolitaine Ou <b>Œufs à la Berrichonne</b> (vin rouge, lardons, tomates) <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Ou <b>Haricots verts persillés</b> <b>Brie</b> Ou <b>Petits suisses &amp; sucre</b> <b>Compote maison Pommes BIO/Poires BIO &amp; biscuit</b> Ou <b>Crème dessert au café</b>

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Potage velouté de courgettes au curry <b>Noix de jambon fumé</b> et son beurre Ou <b>Salade aux deux pommes</b> <b>Cuisse de poulet</b> aux deux poivres et <b>Gratin de chou-fleur</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Capelletti 5 fromages</b> (ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé) <b>sauce tomate basilic</b> <b>Buchette laits mélangés</b> Ou <b>Fromage frais St Bricet</b> <b>Palet Coco</b> Ou <b>Crème dessert chocolat</b>	Soupe froide gaspacho <b>Taboulé au thon</b> (Semoule BIO) Ou <b>Radis et beurre</b> <b>Omelette lardons /oignons</b> Ou <b>Quenelle de brochet sauce Nantua</b> <b>Purée de courgettes</b> Ou <b>Pommes de terre BIO campagnarde</b> <b>Carré</b> Ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Pruneaux d'Agen IGP</b> au thé et biscuit	Potage crème de haricots à la Russe <b>Carottes râpées</b> aux raisins secs Ou <b>Salade de riz BIO niçoise</b> <b>Quiche chèvre / tomates maison</b> et <b>Salade verte</b> et dosette vinaigrette Ou <b>PLAT FROID 2 EN 1 - Filet de poisson MSC</b> froid sauce béarnaise et <b>Salade Bien-Etre</b> (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental) <b>Gouda</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes <b>Petits suisses fruités</b> Ou <b>Poire cuite sauce chocolat</b>	Potage persil <b>Pastèque</b> Ou <b>Œuf dur BIO entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Andouillette de porc</b> et son confit d'oignons Ou <b>Rosbif froid (Vbf)</b> & dos. moutarde <b>Frites au four</b> et dosette ketchup Ou <b>Brunoise provençale</b> (Courgettes, poivrons jaunes /rouges, tomates, aubergines et oignons préfaits) <b>Cantal AOP</b> Ou <b>Fromage Saint Môret</b> <b>Semoule au lait maison</b> Ou <b>Purée de fruits et biscuit</b>	Potage Crécy (carottes) <b>Salade Landaise</b> (PdT BIO, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette) Ou <b>Tomate persillée</b> et dosette de vinaigrette <b>Pané de colin MSC</b> meunière et son citron et <b>Riz BIO pilaf</b> au curcuma Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Moussaka bulgare</b> (Vbf) <b>Coulommiers</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Salade de fruits frais</b> et biscuit Ou <b>Liégeois au café</b>	Potage Provençal <b>Pizza au fromage</b> Ou <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b> <b>Sauté de porc</b> sauce crème Ou <b>Escalope de dinde</b> à la viennoise et dosette de mayonnaise <b>Haricots beurre persillés</b> Ou <b>Pommes de terre rissolées aux herbes</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage blanc</b> (sucre) <b>Mousse au chocolat</b> Ou <b>Compote maison Pommes BIO/Banane RUP"&amp; biscuit</b>	Potage mouliné de légumes <b>Melon</b> Ou <b>Salade Di Palermo</b> (Pâtes BIO, tomate, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons, basilic, sel, poivre) <b>Jambon blanc Label Rouge</b> et cornichon et <b>Purée de céleri</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Lasagnes de bœuf</b> (UE) <b>Camembert</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Gland au Kirsch</b> Ou <b>Fruit</b>

Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27 – REPAS DU TERROIR	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
Potage velouté de tomates / basilic <b>Macédoine au thon</b> Ou <b>Taboulé à l'orientale</b> <b>Boudin noir</b> et sa compote de pommes maison et <b>Purée pomme de terre</b> BIO Ou <b>PLAT 2 FROID EN 1 –Filet de poulet mariné</b> dosette de mayo et <b>Salade des Caraïbes</b> (haricots verts, émincé poulet, ananas, maïs, poivron rouge, céleri, sel, poivre) <b>Edam</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> <b>Crème dessert au caramel</b> Ou <b>Salade de fruits frais et biscuit</b>	Potage velouté Dubarry <b>Melon</b> Ou <b>Andouille et beurre</b> <b>Cœur de merlu MSC</b> sauce ciboulette et Epinards au beurre Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognese</b> (Vbf) et emmental râpé <b>Pont l'Evêque AOP</b> Ou <b>Fromage Kiri</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Ananas au sirop léger et biscuit</b>	Potage persil <b>Œuf dur BIO entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise Ou <b>Salade coleslaw</b> <b>Cuisse de poulet rôti</b> Ou <b>Saucisses de Francfort</b> dos. Moutarde <b>Petits pois à la Française</b> Ou <b>Purée Saint-Germain</b> (pois cassés) <b>Camembert</b> Ou <b>Yaourt velouté &amp; dosette de sucre</b> <b>Purée de fruits</b> et biscuit Ou <b>Fruit</b>	Potage Crécy (carottes) <b>Salade Vendéenne</b> (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, oignons, vinaigrette) Ou <b>Terrine océane au saumon</b> et dosette de mayonnaise <b>Quiche aux 3 fromages</b> AOP maison Ou <b>Normandin de veau</b> sauce forestière <b>Salade verte</b> (vinaigrette) Ou <b>Pâtes Coquillettes BIO</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Eclair au chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage Provençal <b>Concombre</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Salade méditerranéenne</b> aux P. de terre BIO <b>Calamars à l'espagnole</b> Ou <b>Colombo de porc</b> <b>Riz BIO pilaf</b> à la tomate Ou <b>Ratatouille</b> <b>Tomme blanche</b> Ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Mousse aux marrons</b>	Potage mouliné de légumes <b>Salade de pâtes BIO à l'indienne</b> Ou <b>Salade de betterave à la vinaigrette</b> <b>Sauté de veau</b> sauce marengo Ou <b>Boulettes de bœuf sauce napolitaine</b> (Vbf) <b>Navets et carottes persillés</b> Ou <b>Semoule BIO</b> <b>Buchette laits mélangés</b> Ou <b>Petits suisses</b> dosette de sucre <b>Framboisier</b> Ou <b>Fruit</b>	Velouté de courgettes au curry <b>Segments de pomelos</b> Ou <b>Salade chinoise</b> (soja, carottes, riz thaï, surimi, miel, vinaigrette) <b>Rôti de dinde</b> sauce béarnaise Ou <b>Crêpinette de porc sauce tomate</b> <b>Pommes de terre rissolées</b> aux herbes et dosette ketchup Ou <b>Gratin de brocolis maison</b> <b>Brie</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Liégeois à la vanille</b> Ou <b>Compote maison de Pommes BIO &amp; biscuit</b>

Lundi 31
Potage Velouté Dubarry <b>Salade de Naples</b> (Pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons frais, olive noire) Ou <b>Salade de haricots verts &amp; œuf dur</b> <b>Quenelle de volaille</b> sauce Curry & Riz BIO pilaf au curcuma Ou <b>PLAT FROID 2 EN 1 : Rôti de porc 1/2 sel froid &amp; Macédoine à la Russe</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Yaourt nature &amp; sucre</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Liégeois au café</b>