

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 (Eté : 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
SEPTEMBRE 2026

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 ☐

	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
	Potage Provençal Avocat et dosette de vinaigrette Ou Taboulé (Semoule BIO) Tête de veau sauce ravigote Ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates, oignons) Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Camembert Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Purée de fruits et biscuit Ou Fruit	Crème de haricots à la Russe Saucisson sec et cornichon Ou Tomate persillée et dosette vinaigrette Rosbif froid (Vbf) sauce béarnaise Ou Cœur de merlu MSC sauce Noilly Purée du soleil (Carottes BIO, poivrons) Ou Polenta crémeuse Cantal AOP Ou Fromage Cantafrais Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit Ou Pruneaux d’Agen IGP au vin & biscuit	Potage mouliné de légumes Croisillon emmental Ou Melon Sauté de porc au romarin Ou Omelette au fromage Gratin de courgettes Ou Pommes de terre vapeur BIO Gouda Ou Fromage frais St Morêt Clafoutis aux cerises Ou Crème dessert à la vanille	Soupe froide gaspacho Salade de Bresse (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette Ou Salade Catalane (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette...) Filet de colin-MSC meunière & citron Ou Chipolatas et son confit d'oignons Pâtes Fusillis BIO Ou Aubergines à la provençale Tomme des Pyrénées IGP Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Mousse au chocolat Ou Fruit	Potage persil Céleri rémoulade Ou Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) Cuisse de pintade sauce normande Ou Haché de porc sauce moutarde Pommes de terre rissolées aux herbes Ou Carottes Vichy Mimolette Ou Fromage Six de Savoie Fruit Ou Purée de fruits et biscuit	Potage velouté tomates / basilic Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Terrine aux 3 légumes et mayonnaise Filet de poulet sauce provençale et Poêlée campagnarde (carottes, har.verts & beurre, p.de terre préfrites, huile tournesol, sel, persil, ail en poudre, ciboulette, piment doux, curcuma, poivre)) Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé (Vbf) Edam Ou Boursin ail et fines herbes Mille-feuilles Ou Flan gélifié nappé caramel
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
Potage crème de haricots à la Russe Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Melon Quiche au thon et à la tomate maison Ou Paupiette de veau Sauce Porto Salade verte & dosette de vinaigrette Ou Riz BIO Pilaf Carré de l'Est Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Fromage blanc aux fruits	Potage velouté de courgettes au curry Carottes râpées à la vinaigrette Ou Fromage de tête à la vinaigrette Pané de colin MSC et citron et Epinards au beurre Ou PLAT 2 EN 1 – Couscous (Semoule BIO) St Nectaire AOP Ou Fromage fondu Vache qui rit Charlotte aux poires Ou Liégeois au chocolat	Potage velouté Dubarry Salade piémontaise Ou Asperges à la vinaigrette Steak haché de bœuf (Vbf) sauce poivre & Brocolis à l'ail PLAT FROID 2 EN 1 – Rôti de dinde froid et dosette de moutarde et Salade Italienne (pâtes BIO, carottes BIO...) Emmental Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Fruit Ou Purée de fruits & biscuit	Potage velouté tomates / basilic Pastèque Ou Terrine aux 3 poissons et dosette de mayonnaise Saucisse de francfort dosette de moutarde Ou Croq’œuf à la dinde viennoise & citron Frites au four & dosette de ketchup Ou Gratin de courgettes Fromage de chèvre Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Crème praliné Ou Fruit	Potage persil Céleri rémoulade Ou Taboulé au thon (semoule BIO) Filet de poisson MSC sauce beurre blanc Ou Fricassée de poulet sauce normande Riz BIO Pilaf au curcuma Ou Poêlée du marché (pommes rissolées préfrites, carottes BIO, Har.verts, brocolis,chou-fleurs, petits pois, oignons préfrits, poivrons rouge) Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop léger & biscuit Ou Mousse au café	Potage Crécy Salade Mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, olives, oignons, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Steak de porc sauce tomate Ou Normandin de veau sauce forestière Purée de céleri maison Ou Pâtes Macaronis BIO Tomme blanche Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Segments de pomelos Ou Salade Sicilienne (pâtes BIO, poulet, poivrons, oignons, vinaigrette) Estouffade de bœuf délicieuse (Vbf) aux lardons & Pommes boulangères BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur BIO) Coulommiers Ou Fromage Kiri Crème renversée Ou Compote maison Pommes BIO/Bananes RUP et biscuit
Lundi 14	Mardi 15– REPAS ANTILLAIS	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
Potage Provençal Carottes à la Marocaine Ou Quiche au fromage Cuisse de poulet Wang et Poêlée chinoise (Carottes bio, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame) Ou PLAT 2 EN 1 – Saucisse fumée supérieure dosette de moutarde et lentilles BIO à la paysanne Saint Nectaire AOP Ou Fromage frais St Bricet Fruit Ou Ile flottante	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Accras de morue & dosette de mayonnaise Ou Pasta BIO à la Grecque (pâtes BIO, concombre, jambon blanc, feta, assaisonnement) Colombo de dinde Ou Croque-monsieur Riz BIO Pilaf au curcuma Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Pont l’Evêque AOP Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Salade de fruits frais exotiques et biscuit Ou Yaourt aux fruits	Soupe froide gaspacho Taboulé à l’orientale (semoule BIO, tomates, poivrons concombre, filet de poulet, raisins secs) Ou Terrine aux 2 poissons et citron Filet de poisson MSC sauce Armoricaine au cognac & Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – Lasagnes de Boeuf (UE) Camembert Ou Fromage Cantafrais Pot de crème maison au chocolat Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Noix de jambon fumé et son beurre Ou Avocat et dosette de mayonnaise Omelette aux oignons et Purée de potimarron Ou PLAT 2 EN 1 : Tortellinis Boscone sauce forestière et emmental râpé Gouda Ou Yaourt nature BIO & dos.de sucre Eclair au café Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Salade de riz BIO aux 2 couleurs (Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile olive, coriandre, sel, poivre, curcuma) Quenelle de brochet sauce Nantua et Carottes Vichy Ou PLAT 2 EN 1- Rosbif froid (Vbf) dosette moutarde et Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (pdT, carottes, tomate, persil, œuf dur) Bleuet des prairies Ou Fromage fondu vache qui rit Compote maison Pommes BIO et biscuit Ou Mousse aux marrons	Potage velouté tomates / basilic Œuf dur BIO entier avec coquille (mayonnaise) Ou Radis et beurre Rôti de porc sauce moutarde et Purée de chou-fleur maison Ou PLAT 2 EN 1–Dahl de Lentilles corail (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre, épinards, coriandre) Edam Ou Fromage blanc BIO & sucre Liégeois au chocolat Ou Ananas au sirop léger et biscuit	Potage crème de haricots à la Russe Salade de riz BIO à l’Indienne (riz thaï BIO, thon, œuf dur, olives, assaisonnement) Ou Marinade du soleil (carottes BIO, chou-fleur, courgettes, poivrons, tomates, olives) Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Daube de bœuf (Vbf) Courgettes sautées à l'ail Ou Pâtes Fusillis BIO Cantal AOP Ou Tartare ail et fines herbes Flan pâtissier Ou Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
Potage persil Segments de pomelos Ou Pâté en croûte et cornichon Cuisse de canette confite au jus et Pommes dauphines Ou REPAS FROID 2 EN 1 Cœur de merlu MSC froid Sauce Béarnaise et Salade Catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette.) Mimolette Ou Fromage blanc BIO dosette de sucre Crème renversée Ou Fruit	Potage Crécy (carottes BIO) Salade Vigneronne (pommes de terre BIO, cervelas, emmental, cornichon, mayonnaise, vinaigrette, ciboulette) Ou Salade betteraves vinaigrette Quiche au jambon moutarde emmental maison et Salade verte dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 : Risotto crémeux au poulet Camembert Ou Boursin ail et fines herbes Fruit ou Semoule au lait maison	Velouté de courgettes au curry Œuf dur BIO entier avec coquille mayonnaise Ou Pastèque Rôti de paleron de bœuf (Vbf) sauce marchand de vin Ou Boudin blanc sauce Porto Haricots verts persillés Ou Purée de pommes de terre BIO Coulommiers Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette aux myrtilles Ou Fruit	Potage velouté de potimarron Concombre à la vinaigrette Ou Panier emmental Sauté de porc au curry &Salsifis à l'ail Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotta, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé) sauce tomate / basilic Tomme blanche Ou Fromage Saint Môret Mirabelles au sirop léger et biscuit Ou Fruit	Potage cresson Carottes râpées à la vinaigrette Ou Salade créole (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) Boulette de bœuf (Vbf) sauce dijonnaise et Pommes de terre BIO rôties campagnarde Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute de la mer (MSC) Carré Ou Fromage fondu Kiri Purée de fruits et biscuit Ou Crème dessert au caramel	Potage mouliné de légumes Salade Bien-être Ou Macédoine à la Russe Paupiette de veau sauce forestière et petits pois à la française Ou PLAT 2 EN 1 – Jambalaya (riz BIO, haut de cuisse de poulet, saucisse fumé, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) Emmental Ou Fromage Chanteneige Douceur chocolat Ou Fruit	Potage provençal Champignons à la grecque Ou Salade Niçoise au riz BIO Cuisse de poulet rôti Ou Omelette au fromage Riz BIO pilaf à la tomate Ou Mousseline d’épinards Munster AOP Ou Fromage fondu Samos Compote maison Pommes BIO/Poires BIO & biscuit Ou Crème dessert café
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30				
Potage velouté Dubarry Céleri Rémoulade Ou Salade Paimpol (<i>Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil</i>) Boulettes d'agneau sauce curry Ou Sauté de porc sauce crème Semoule BIO aux saveurs orientales Ou Chou vert braisé Bûchette laits mélangés (Laits vache et chèvre) Ou Fromage Chanteneige Fruit Ou Liégeois à la vanille	Velouté Butternut Salade du Soleil (<i>Pâtes BIO, carottes, jambon label rouge, basilic, tomates, oignons rouges, olives noires, huile d'olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre</i>)) Ou Carottes râpées à la vinaigrette Rôti de paleron bœuf sauce marchand de vin (vbf) & Haricots beurre persillés Ou PLAT 2 EN 1 Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé Mimolette Ou Fromage Six de Savoie Purée de fruits et biscuit Ou Fruit	Potage fermier (PdT BIO, poireaux, carottes BIO, chou vert) Crêpe aux champignons Ou Concombre à la vinaigrette Colombo de dinde et son riz BIO pilaf au curcuma Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 - Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, cumin, gingembre) Emmental Ou Fromage frais Cantafrais Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit				