

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

SUR LE MENU

- 1- Rayer les jours sans plateau repas
- 2- Rayer AU STYLO (et non au Surligneur) les plats 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** et de **race à viande** (sauf si non approvisionnement) 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

Maison LeRoux

Semaine bleue
Du 5 au 9 octobre :
France, Espagne, Pays-Bas,
Italie et Inde



Vos choix de menus

OCTOBRE 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** ☐

			Jeudi 1er	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
			Velouté de Potimarron Cervelas vinaigrette Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette Daube de boeuf (Vbf) Ou Saucisse de Francfort et dosette de moutarde Carottes à la crème Ou Purée St Germain (pois cassés) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Kiri Bavarois aux fruits rouges Ou Fruit	Potage Céleri Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Salade de hareng (Pommes de terre BIO, rollmops, crème, ail) Dos de colin-lieu MSC sauce aneth Ou Cuisse de poulet rôtie Gratin de chou-fleur Ou Pommes Dauphines (dosette ketchup) Munster AOP Ou Yaourt velouté & dos. de sucre Crème dessert au caramel Ou Fruit	Potage cresson Radis et beurre Ou Œuf dur BIO entier et sa coquille et dosette de mayonnaise Croque-Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE & Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 – Axoa de bœuf et son riz BIO (haché de bœuf, tomates, poivrons, riz BIO) Edam Ou Fromage Vache qui rit Fruit Ou Purée de Fruits & biscuit	Velouté de potimarron Salade Exotique (riz basmati BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel.) Ou Salade de betteraves à la vinaigrette Crêpinette de porc sauce tomate Ou Cuisse de pintade sauce Normande Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) Ou Pâtes Fusillis BIO Coulommiers Ou Petits suisses BIO & dosette de sucre Tartelette au citron Ou Compote maison de Pommes BIO & biscuit
Lundi 5 - FRANCE	Mardi 6 - ESPAGNE	Mercredi 7 - PAYS BAS	Jeudi 8 - ITALIE	Vendredi 9 - INDE	Samedi 10	Dimanche 11
Crème de carottes Pâté en croute et cornichon Ou Salade Coleslaw (carottes BIO, chou blanc, mayonnaise) Rôti de dinde sauce crème & Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 : Pot au feu & ses légumes (Paleron de bœuf vbf, pommes de terre BIO, oignons, navets) Camembert Ou Fromage St Morêt Eclair gourmand noisette parfum chocolat Ou Fruit	Velouté de butternut Salade Espagnole aux pâtes BIO (Pâtes BIO,chorizo,tomates,olive) Ou Taboulé à l'orientale (semoule blé BIO, tomates, concombres, filet de poulet, raisin sec, poivrons, huile colza et olive, menthe, oignons, épices) Normandin de veau sauce Forestière & Purée de Brocolis Ou PLAT 2 EN 1 : Paëlla au riz BIO (Riz BIO, chorizo, poulet, cocktail fruits de mer) Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Crème dessert Catalane maison Ou Flan gélifié nappé caramel	Potage poireaux / pommes de terre BIO Salade de rollmops aux 2 pommes (pommes de terre Bio, hareng fumé, pommes cuites HVE,huile de colza, oignons, sel, persil, poivre) Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette Dos de Lieu MSC sauce Oseille & Courgettes sautées Ou PLAT 2 EN 1 : Stampot Boerenkool (purée de chou vert & pommes de terre BIO, saucisses) Mimolette Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Mousse au chocolat Ou Purée de fruits & biscuit	Velouté de Potimaron Tomates mozzarella à la vinaigrette Ou Pizza au fromage Sauté de porc Sauce Estragon & Carottes vichy Ou PLAT 2 EN 1 : Lasagnes ricotta chèvre épinards Yaourt Lait de brebis Ou Fromage Frais Saint Bricet Tiramisu Ou Fruit	Potage cresson Samoussas aux légumes (dosette de mayonnaise) Ou Macédoine à la vinaigrette et dosette de vinaigrette Curry de poisson à l'indienne Ou Omelette aux oignons et tomate Riz BIO aux petits pois à l'indienne (raisin sec, curry) Ou Ratatouille Tomme Blanche Ou Petits suisses BIO & dosette de sucre Compote maison pommes BIO/Poires BIO & biscuit Ou Fromage blanc aux fruits	Velouté Dubarry (chou-fleur) Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Ou Saucisson sec et cornichon Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Poêlée campagnarde (Har. Verts, pommes de T. préfritées, carottes, Har.beurre, oignons) Ou PLAT 2 EN 1 : Tortellini(vbf) boscone sauce tomate et emmental râpé Brie Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Purée de Fruits & biscuit	Soupe à l'oignon Salade Fermière aux Pommes de terre BIO (petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noire, PdTerre BIO, oignons, persil plat, sel, poivre, vinaigrette) Ou Feuilleté au fromage Paupiette de veau sauce au poivre Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et dosette mayonnaise Céleri rave braisé Ou Polenta crémeuse Carré Ou Yaourt nature BIO & sucre Tartelette aux pommes Ou Fruit
Lundi 12	Mardi 13 – REPAS AUVERGNAT	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Velouté de potimarron Chou blanc râpé à l'ananas Ou Salade Atlantique (Pommes de T. BIO,maquereau, moutarde, tomates, oignons, ciboulette, sel, poivre) Langue de bœuf sauce piquante Ou Dos de Colin MSC sauce estragon Purée de pommes de terre BIO Ou Brunoise provençale (Courgettes, poivrons jaunes/rouges, tomates, aubergines, oignons pré-frits) Tomme blanche Ou Fromage Cantadou Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit	Potage de céleri Pavé enrobé au poivre et cornichon Ou Salade de Bresse (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive, échalote, sel, poivre) Cuisse de canette rôtie au jus de thym et Purée de courgettes Ou PLAT 2 EN 1 - Potée auvergnate (Longe de porc 1/2sel) Saint Nectaire AOP Ou Faisselle & dosette de sucre Tartelette au citron Ou Crème renversée	Crème de carottes Accras de morue (dosette de mayonnaise) Ou Pasta à la grecque (pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc Label Rouge, feta, origan, huile d'olive) Plat Végétarien : Quiche aux oignons maison Ou Tripes à la mode de Caen Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Pommes de terre BIO vapeur persillés Bûchette laits mélangés (lait vache et chèvre) Ou Fromage frais Cantafrais Fruit Ou Purée de Fruits et biscuit	Velouté Dubarry (chou-fleur) Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Mousse de canard et cornichon Bœuf à la niçoise (vbf) Ou Saucisse Chipolatas & dosette de moutarde Pâtes coquillettes BIO Ou Petits pois à la française Gouda Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Mousse au chocolat Ou Fruit	Potage fermier (Pdt BIO, poireaux, carottes, chou vert) Carottes râpées à la vinaigrette Ou Quiche Lorraine Filet de merlu MSC sauce beurre blanc et Riz BIO pilaf Ou PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne Carré Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Pomme au four Ou Crème dessert à la vanille	Velouté de butternut Salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives, sel, poivre) Ou Salade de betteraves à la vinaigrette Quenelle de volaille sauce forestière Ou Sauté de veau sauce crème Endives braisées Ou Semoule BIO Brie Ou Yaourt velouté nature & dos. de sucre Charlotte aux poires Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre BIO Segments de pomelos Ou Salade Créole au Riz BIO (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) Steak haché bœuf (vbf) sauce poivre et Pommes de terre rissolées aux herbes Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs à la Florentine sauce Mornay (épinards) Cantal AOP Ou Fromage Kiri Flan gélifié nappé caramel Ou Compote maison Pommes BIO/Fraises & biscuit
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Potage cresson Chou rouge au lard Ou Salade Camarguaise (riz thaï BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette) Rognons de porc sauce madère Ou Filet de poulet sauce estragon Polenta crémeuse Ou Purée de potimarron Camembert Ou Yaourt nature BIO & dos. de sucre Fruit Ou Liégeois au chocolat	Soupe du chalet (Pdt BIO, carottes BIO, navets, épinards) Œuf dur BIO entier avec coquille (dosette de mayonnaise) Ou Salade Paimpol (Haricots Blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) Pané de colin MSC & citron Ou Merguez (dosette ketchup) Haricots verts persillés Ou Pommes Dauphine (dosette ketchup) Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu SAMOS Fromage blanc aux fruits Ou Fruit	Velouté Dubarry (chou-fleur) Andouille (porc) et beurre Ou Tomate persillée (dosette vinaigrette) Sauté de veau sauce crème d'ail Ou Cuisse de pintade sauce Normande Carottes vichy Ou Semoule BIO Mimolette Ou Faisselle & dosette de sucre Pot de crème maison au café Ou Purée de Fruits & biscuit	Potage fermier (Pdt BIO, poireaux, carottes, chou vert) Pizza au fromage Ou Radis & beurre PLAT VEGETARIEN : Omelette aux herbes & Courgettes à la provençale Ou PLAT 2 EN 1- Saucisse de Toulouse et dosette de moutarde et Lentilles BIO à la paysanne Edam Ou Fromage tartare ail & F. H Gourmandise chocolat Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre BIO Salade bien-être (pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, assaisonnement) Ou Salade aux deux racines (Betteraves et carottes cuites) Dos de colin-Lieu MSC sauce gingembre Ou Boudin noir/ compote de pommes Gratin de brocolis Ou Pommes de terre BIO vapeur Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Six de Savoie Pêche au sirop léger et biscuit Ou Mousse aux marrons	Velouté de potimarron Céleri rémoulade Ou Salade de pois chiches (Pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate, vinaigrette, j. de citron) Quiche océane maison & Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 : Spaghettis BIO (Spaghettis BIO, julienne de carottes de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) Emmental Ou Fromage St Bricet Crème dessert praliné Ou Fruit	Velouté de butternut Carottes râpées citronnette Ou Noix de jambon fumé et beurre Boulettes de bœuf Sauce Curry (UE) Ou Sauté de dinde à la provençale Purée de pommes de terre BIO Ou Epinards au beurre Brie Ou Fromage frais Chanteneige Paris-Brest Ou Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	
Crème de Brocolis Céleri à la vinaigrette Ou Maquereaux à la moutarde Quenelle de Brochet sauce Nantua et Riz BIO Pilaf à la tomate Ou PLAT 2 en 1 - Endives au jambon Label Rouge Munster AOP Ou Fromage blanc BIO (dos. de sucre) Fruit Ou Flan gélifié nappé caramel	Velouté de butternut Salade du Pirée (tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan) Ou Pavé enrobé au poivre & cornichon Estouffade de bœuf délicieuse Ou Boudin blanc sauce porto Frites au four Ou Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) Bûchette laits mélangés (laits vache & chèvre) Ou Fromage Boursin (Ail & F.herbes) Purée de Fruits & biscuit Ou Fruit	Soupe à l'oignon Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Ou Salade de tomates & maïs à la vinaigrette Cœur de merlu MSC sauce ciboulette & Purée de Céleri Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1- Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé) & sauce tomate basilic Saint Nectaire AOP Ou Fromage frais Cantafrais Moelleux au chocolat Ou Fruit	Potage Cresson Avocat & dosette de mayonnaise Ou Salade Chinoise au Riz BIO (soja, carottes, vinaigrette, riz basmati BIO, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre) Plat végétarien : Tarte méditerranéenne (ratatouille, emmental, crème, œufs) Ou Saucisse chipolatas & dosette de ketchup Salade mâche & dosette vinaigrette Ou Purée de pommes de terre BIO Gouda Ou Faisselle & dos. sucre Fruit Ou Fromage blanc aux fruits	Velouté Dubarry (chou-fleur) Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (PdeT BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalotte, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur,sel,poivre) Ou Champignons à la grecque PLAT 2 EN 1 : Cassoulet à cuisse de canette Ou PLAT 2 EN 1 : Œufs à la Florentine Sauce Mornay (Epinards) Emmental Ou Fromage Six de Savoie Cocktail de fruits au sirop léger & biscuit Ou Fruit	Potage fermier (Pommes de terre BIO, carottes BIO, poireaux, chou vert) Asperges à la vinaigrette Ou Salade de Naples (pâtes BIO, thon, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette) Chausson de volaille bolognaise Ou Steak haché (Vbf) sauce poivre Poêlée du marché (PdT préfrites, carottes, Haricots Verts, Brocolis, chou-fleur, petits pois, oignons préfrits, poivrons) Ou Navets persillés Carré de l'Est Ou Petits suisses BIO (dos. de sucre) Fruit Ou Purée de fruits et biscuit	