

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-Ceuf 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



NOVEMBRE 2026

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

TOURNEE N° : _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 10/11	Mardi 10/11 Mercredi 11/11
Mercredi 11/11	FERIE

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 ☐

					Dimanche 1 ^{er} - FERIE	
					Potage poireaux / pommes de terre BIO Salade Vigneronne (P.de Terre BIO, cervelas, emmental, cornichons, ciboulette, vinaigre) Dos de cabillaud MSC Sauce Noilly Tagliatelles BIO au beurre Comté AOP Tartelette Tatin	
Lundi 2	Mardi 3 – Repas du Terroir -	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
Soupe du chalet (Pd BIO, carottes BIO, navets, épinards) Radis et beurre Ou Salade aux deux pommes BIO (PdT BIO, pommes fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre) Goulash de bœuf (Vbf) Ou Omelette aux lardons et oignons Purée de Butternut Ou Haricots blancs BIO façon grand-mère Pont l’Evêque AOP Ou Fromage fondu Samos Fruit ou Riz au lait	Potage velouté de potimarron Céleri rémoulade Ou Mousse de canard et cornichon Sauté de porc au romarin Ou Pané de colin MSC et citron Pâtes BIO coquillettes Ou Haricots verts persillés Camembert Ou Fromage frais St Môret Pruneaux d’Agen IGP à la cannelle et biscuit Ou Fruit	Potage crème de carottes Concombre et dosette de vinaigrette Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Chipolatas et dosette de Ketchup & Frites au four Ou PLAT 2 EN 1 : Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, épices) Tomme des Pyrénées IGP Ou Faisselle et dosette de sucre Liégeois à la vanille Ou Purée de fruits & biscuit	Potage mouliné aux légumes Croisillon Dubarry Ou Salade du chef (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe) & dosette de vinaigrette Quiche maison aux trois fromages (Cantal, Bûche des Dômes, emmental) Ou Jambon blanc label rouge sauce madère Salade verte (Dosette de vinaigrette) Ou Julienne de Légumes (Carottes BIO, Céleri, Courgettes Coulommiers Ou Fromage Cantadou ail/fines herbes Tartelette fruits rouges Crumble Ou Yaourt aux fruits	Potage de céleri Samoussas aux légumes (dosette de mayonnaise) Ou Poireaux à la vinaigrette Cœur de merlu MSC aux câpres et Chou-fleur persillé Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et Emmental râpé Mimolette Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Mousse aux marrons Ou Fruit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Salade de betteraves à la crème Ou Salade à l’indienne (Pâtes BIO) Blanquette de dinde & Carottes Vichy Ou PLAT 2 EN 1 : Lasagnes aux légumes BIO du soleil Munster AOP Ou Tartare ail et fines herbes Purée de fruits & biscuit Ou Mousse au café	Potage cresson Salade Coleslaw (carottes BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou Salade Vendéenne (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, vinaigrette) Boulettes d'agneau au curry Ou Escalope de dindonneau à la viennoise (dosette de mayonnaise) Semoule BIO Ou Purée de courgettes maison St Nectaire AOP Ou Yaourt velouté &dos. de sucre Panna cotta fruits rouges MAISON Ou Compote maison Pommes BIO Bananes RUP & biscuit
Lundi 9 – Repas Alsacien -	Mardi 10	Mercredi 11 - FERIE	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
Potage velouté butternut Salade vosgienne Ou Tomate persillée & dosette de vinaigrette PLAT 2 EN 1 : Cuisse de Pintade à l’alsacienne (choucroute, PdT BIO) Ou PLAT 2 EN 1 : Saucisse de Toulouse (dos. Moutarde) Lentilles BIO à la paysanne Edam Ou Fromage Fondu Kiri Liégeois au chocolat Ou Fruit	Soupe du chalet Segments de pomelos Ou Samoussa de légumes (dosette de mayo.) Boudin noir et compote de pommes Ou Pané de Colin MSC et citron Pommes de terre rissolées aux herbes Ou Purée de céleri Pont l’Evêque AOP Ou Fromage frais Cantafrais Riz au lait Ou Compote maison Pommes BIO & biscuit	Potage poireaux / pommes de terre BIO Terrine de sanglier et cornichon Rôti de bœuf (vbf) sauce cognac Pommes Dauphine Comté AOP Opéra	Potage fermier Salade Coleslaw (carottes BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou Salade Di Palermo Quiche maison Jambon Label R. emmental moutarde Ou Fricassée de poulet à l'ail Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Polenta Crémeuse Bûchette aux laits mélangés (vache & chèvre) Ou Fromage blanc BIO et dosette sucre Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop et biscuit	Potage velouté de potimarron Salade savoyarde (Chou, lardons, emmental, vinaigrette) Ou Salade de lentilles BIO vinaigrette Steak haché (vbf) Sauce marchand de vin et Fondue de poireaux Ou PLAT 2 EN 1 : Paëlla Valenciana (Riz BIO, Chorizo, poisson, cocktail de fruits de mer) Tomme blanche Ou Fromage Fondu Vache qui rit Pruneaux d’Agen IGP au vin et biscuit Ou Crème renversée	Potage crème de carottes Salade de riz BIO aux 2 couleurs (Concombre frais, riz thai BIO parfume, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma) Ou Salade de haricots verts & œuf dur Sauté de veau sauce forestière Ou Merguez et dosette de ketchup Brunoise provençale (Courgettes, poivrons jaune/rouges, tomates, aubergines, oignons pré-frits) Ou Purée de pommes de terre BIO Saint Nectaire AOP Ou Fromage Cantafrais Tiramisu Ou Fruit	Soupe à l'oignon Avocat et dosette de vinaigrette Ou Salade Gourmande aux gésiers de volaille (PdT BIO, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette) Jambon blanc Label Rouge et Choux de Bruxelles à la paysanne (Lardons) Ou PLAT 2 EN 1 : Chili con carne (vbf) Brie Ou Petits suisse BIO et dosette de sucre Crème renversée Ou Fruit
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Champignons à la grecque Ou Croisillon Dubarry Quenelles de brochet sauce Nantua Ou Normandin de veau (vbf) sauce poivre Pommes de terre BIO persillées vapeur Ou Gratin de brocolis Emmental Ou Fromage frais St Môret Fruit Ou Crème renversée au caramel	Potage cresson Salade Camarguaise (Riz thaï BIO, haricots rouges, petits pois, oignons, vinaigrette) Ou Crevettes et beurre Quiche maison chèvre / épinards et Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO Camembert Ou Yaourt veloute et dosette de sucre Purée de fruits & biscuit Ou Semoule au lait maison	Potage velouté de potimarron Salade Flamande (chou blanc, pdt BIO, mayo, filet de hareng mariné, cornichons, oignons, crème, vinaigre de vin, assaisonnements) Ou Carottes râpées à la vinaigrette Langue de bœuf (vbf) sauce piquante & Purée de crécy (carottes BIO) Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 : Spaghettis BIO (Julienne de carottes, courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) Mimolette Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Pêche au sirop léger et biscuit	Soupe du chalet Concombre à l’estragon et dosette de vinaigrette Ou Cervelas à la vinaigrette Daube de boeuf (vbf) Ou Omelette oignons/ tomates Polenta crémeuse Ou Epinards au beurre Brie Ou Fromage fondu Six de Savoie Tarte aux pommes grand-mère Ou Fruit	Potage crème de carottes Chou blanc râpé à l’ananas Ou Crêpe au fromage Dos de colin-lieu MSC sauce ensoleillée Ou Fricadelle de veau Sauce Forestière Riz BIO pilaf au curcuma Ou Haricots verts persillés Bleu Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Yaourt aux fruits Ou Fruit	Potage velouté butternut Salade de Pennes BIO à la Romana (Pennes BIO, jambon blanc, courgettes, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic) Ou Céleri rémoulade Cuisse de poulet sauce basquaise et Chou-fleur persillé Ou PLAT 2 EN 1 –Capelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotta, peccorip, fontinal, provolone) & fromage râpé, sauce tomate basilic Gouda ou Fromage blanc BIO et sucre Fruit Ou Purée de fruits et biscuit	Potage fermier Taboulé (Semoule BIO) Ou Accras de morue (dos.de mayo.) Sauté de porc à la crème d’ail et Poêlée du marché Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier de bœuf (vbf) aux pommes de terre BIO Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Flan pâtissier Ou Mousse au chocolat
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
Potage velouté de potimarron Salade de Naples (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Ou Carottes râpées aux câpres Paupiette de veau sauce forestière Ou Rôti de porc sauce pruneaux IGP Choux de Bruxelles Ou Poêlée de nouilles asiatique Coulommiers ou Fromage blanc & dosette de.sucre Purée de fruits & biscuit Ou Ile Flottante	Potage poireaux / pommes de terre BIO Macédoine à la vinaigrette Ou Saucisson sec et cornichon Pané de colin MSC sauce citron et mousseline d’épinards maison Ou PLAT 2 EN 1 – Couscous (Semoule BIO) Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu Vache qui rit Pot de crème maison à la vanille Ou Flan gélifié nappé caramel	Potage cresson Salade de lentilles BIO (lardons) Ou Chou rouge à la vinaigrette Quiche maison Alsacienne AOP (Munster AOP, Pommes de Terre, œufs, lait, crème, muscade) Ou Colombo de dinde Salade de mâche (dosette de vinaigrette) Ou Pâtes BIO coquillettes & emmental râpé Tomme blanche Ou Yaourt velouté & dosette de sucre Crème dessert praliné Ou Purée de Fruit & biscuit	Potage Crème de céleri Feuilleté au fromage Ou Salade de pois chiche (Pois chiche, thon, raisin sec, oignon rouge, olive noire, coriandre, curcuma, paprika.) Steak haché (Vbf) Sauce poivre & Frites au four Ou PLAT 2 EN 1 : Potée Auvergnate (Carottes Bio, chou, navets, P.de terre, rôti de PORC ½ sel) Brie Ou Fromage fondu Samos Douceur au chocolat Ou Pruneaux d’Agen IGP à la cannelle et biscuit	Potage velouté Dubarry Samoussa de légumes Ou Poireaux à la vinaigrette Filet de colin lieu MSC sauce citron & Haricots beurre persillés Ou PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au riz BIO (Cuisse de poulet, riz BIO, courge, chou) Munster AOP Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Pomme au four maison Ou Liégeois à la vanille	Soupe du chalet Salade du pêcheur (Pommes de terre BIO, tomates fraîches, mayo, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat, sel, poivre) Ou Salade de betteraves à la vinaigrette Normandin de veau sauce crème & Purée de pommes de terre BIO Ou PLAT 2 EN 1 : Endives au jambon Label Rouge Emmental Ou Fromage fondu Kiri Charlotte aux poires Ou Fruit	Crème de carottes Segments de pomelos Ou Salade antillaise (Riz basmati BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, sel, poivre) Bœuf bourguignon (vbf) Ou Omelette au fromage Pâtes Fusillis BIO Ou Poêlée campagnarde (haricots verts, pommes de terre pré-frites, carottes haricots beurre, oignons) Carré de l’Est Ou Fromage frais Chanteneige Compote maison Pommes BIO/Poires BIO & biscuit Ou Fruit
Lundi 30						
Potage cresson Feuilleté au fromage Ou Salade de coleslaw (carottes BIO, et choux râpés à la mayonnaise) Boulettes de bœuf (vbf) sauce napolitaine et Purée de potimarron Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette aux pommes de terre BIO Buchette laits mélangés Ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre Poire cuite sauce chocolat Ou Yaourt aux fruits						