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 dernières minutes, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance 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 (sauf si non approvisionnement), y compris volaille et lapin, sont d'**origine française** 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

Maison LeRoux



Vos choix de menus

DÉCEMBRE 2026

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

TOURNEE N°: _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 22/12	Mardi 22/12 Mercredi 23/12
Mercredi 23/12	Jeudi 24/12 Vendredi 25/12
Jeudi 24/12	Samedi 26/12 Dimanche 27/12
Vendredi 25	FERIE

Pour des raisons d'organisation, nous vous remercions de nous retourner vos menus au plus tôt.
En cas de non-retour au plus tard avant le 05 du mois précédent, le 1er 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

VIANDE BOVINE FRANÇAISE · VIANDE DE VEAU FRANÇAISE · LE PORC FRANÇAIS · VIANDE OVINE FRANÇAISE · VOLAILLE FRANÇAISE

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

	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
	Crème de brocolis **Céleri râpé à la vinaigrette** Ou **Œufs en gelée** (œuf, gelée, carottes fraîche, céleri, courgettes, tomate fraîche, jambon label rouge, persil plat frais, estragon) **Tête de veau sauce gribiche et** Ou **Galette paysanne maison Label Rouge** (jambon blanc Label Rouge, emmental, tomates) **Polenta crémeuse** Ou **Salade de mâche** et vinaigrette **Saint Nectaire AOP** Ou **Fromage fondu Six de Savoie** **Riz au lait** Ou **Fruit**	**Soupe du chalet** (Pdt BIO, carottes BIO, navets, épinards) **Salade aux 2 pommes** (PdT BIO, pommes fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre) Ou **Concombre** et dosette de vinaigrette **Rôti de paleron de bœuf (vbf) sauce poivre & Julienne de légumes** (carottes BIO, Céleri, courgettes) Ou **PLAT 2 en 1 - Paëlla (Riz BIO)** **Camembert** Ou **Faisselle & dosette de sucre** **Tartelette tatin** Ou **Fruit**	**Velouté de butternut** **Salade Camarguaise** (Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil, sel, poivre) Ou **Carottes râpées à la vinaigrette** **Cuisse de pintade sauce chasseur & Pâtes BIO macaronis** (emmental râpé) Ou **PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (chou-fleur)** **Gouda** Ou **Fromage fondu Vache qui rit** **Fruit** Ou **Purée de fruits & biscuit**	**Crème de carottes** **Taboulé à l'orientale (Semoule BIO)** Ou **Salade d'endives** dosette de vinaigrette **Filet de colin MSC meunière & citron** Ou **Boudin noir aux oignons et compote de pommes** **Courgettes à la provençale** Ou **Purée de pommes de terre BIO** **Brie** Ou **Fromage fondu Samos** **Mousse au chocolat** Ou **Fruit**	**Velouté Dubarry** (chou-fleur) **Salade Italienne** (pâtes BIO, carottes BIO, courgettes, tomates, olives, emmental, mayonnaise) Ou **Radis et beurre** **Filet de poulet sauce estragon** Ou **Saucisse de Francfort** & dosette de moutarde **Epinards au beurre** Ou **Pommes de terre rissolées aux herbes** **Edam** Ou **Fromage frais Cantadou** **Liégeois au café** Ou **Fruit**	**Velouté de potimarron** **Galantine aux olives** Ou **Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette** **Sauté de porc au curry** Ou **Bœuf au paprika (vbf)** **Carottes à la crème** Ou **Pâtes Coquillettes BIO** **Tomme des Pyrénées IGP** Ou **Yaourt nature BIO** et dosette de sucre **Gland au Kirsch** Ou **Compote maison pommes BIO/pruneaux IGP & biscuit**
Lundi 7	**Mardi 8**	**Mercredi 9**	**Jeudi 10**	**Vendredi 11**	**Samedi 12**	**Dimanche 13**
Potage poireaux / P. de terre BIO **Salade Argenteuil** (Asperges, pommes de terre BIO, pommes fruit, céléri, ciboulette, vinaigrette) Ou **Pâté de lapin* et cornichon** **Blanquette de dinde à l'ancienne** Ou **Saucisse de Toulouse** sauce tomates **Riz BIO Pilaf** Ou **Haricots blancs BIO à la Bretonne** **Munster AOP** Ou **Fromage frais Cantadou** **Fruit** Ou **Petits suisses fruités**	**Potage fermier** (PdT BIO, carottes BIO, poireaux, chou vert) **Taboulé (Semoule BIO)** Ou **Asperges à la vinaigrette** **Sauté de veau à la catalane** Ou **Cœur de merlu MSC sauce ciboulette** **Purée de butternut** Ou **Pâtes Coquillettes BIO** **Bûchette laits mélangés** (laits chèvre/vache) Ou **Yaourt nature BIO& dosette de sucre** **Eclair au café** Ou **Fruit**	**Crème de Céleri** **Salade de betteraves à la vinaigrette** Ou **Maquereau à la tomate** **Quiche aux oignons maison** Ou **Carbonade flamande (vbf)** **Salade de mâche** et vinaigrette Ou **Pommes de terre BIO vapeur** **Mimolette** Ou **Fromage Boursin ail & fines herbes** **Salade de fruits frais exotiques & biscuit** Ou **Purée de fruits & biscuit**	**Soupe à l'oignon** **Carottes râpées aux câpres** Ou **Salade de Naples** (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) **Escalope de dindonneau à la viennoise et dosette de mayonnaise & Endives braisées** **Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute** (Poitrine de porc, saucisse fumée & francfort, saucisson à l'ail) **Tomme Blanche** Ou **Petits Suisses BIO & dos.de sucre** **Fruit** Ou **Panna cotta maison aux fruits rouges**	**Velouté de butternut** **Chou rouge râpé au lard** Ou **Quiche au fromage** **Omelette aux oignons/lardons et Ratatouille** **Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO** **Carré** Ou **Fromage frais St Môret** **Flan gélifié nappé au caramel** Ou **Fruit**	**Soupe du chalet** (Pdt BIO, carottes BIO, navets, pinards) **Salade de riz BIO à l'Indienne** (riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette) Ou **Avocat** et dosette de mayonnaise **Sauté de dinde sauce crème et Gratin de Brocolis** Ou **PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone (vbf)** sauce tomate et emmental râpé **Emmental** Ou **Faisselle** (dos. de sucre) **Tartelette au chocolat** Ou **Compote maison pommes BIO poires BIO & biscuit**	**Potage cresson** **Champignons à la grecque** Ou **Salade Brestoise** (PdT BIO, maquereau, tomates, moutarde, oignons, ciboulette) **Sauté de porc au romarin & Navets et carottes persillés** Ou **PLAT 2 en 1 – Lasagnes de bœuf (vbf)** **Coulommiers** Ou **Fromage Cantafrais** **Fruit** Ou **Mousse au marrons**
Lundi 14	**Mardi 15**	**Mercredi 16**	**Jeudi 17**	**Vendredi 18**	**Samedi 19**	**Dimanche 20**
Potage fermier (PdT BIO, carottes, poireaux, chou vert) **Saucisson à l'ail et cornichon** Ou **Macédoine au thon** **Langue de bœuf (vbf) sauce piquante** Ou **Colombo de porc** **Purée de pommes de terre BIO** Ou **Légumes ensoleillés** (H.verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) **Brie** Ou **Fromage Cantadou** ail et fines herbes **Fruit** Ou **Crème dessert praliné**	**Potage cultivateur** (PdT BIO, carottes, poireaux, navets, céleri) **Chou blanc râpé aux raisins secs** Ou **Crêpe aux champignons** **Normandin de veau sauce forestière et Purée de haricots verts** Ou **PLAT « Végétarien »2 EN 1 –Dahl de lentilles corail** (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, curmin, gingembre, coriande, oignon, ail) **Pont l'Evêque AOP** Ou **Fromage fondu Kiri** **Semoule au lait maison** Ou **Fruit**	**Crème de carottes** **Radis et beurre** Ou **Salade fermière** (PdT BIO, petits pois, émincé de poulet, pommes HVE, olives noires, vinaigrette) **Cuisse de poulet rôti** dosette de ketchup Ou **Filet de limande MSC meunière et citron** **Frites au four** Ou **Petits pois à la française** **Edam** Ou **Yaourt velouté nature** (dos.de sucre) **Tarte aux pommes** Ou **Purée de fruits et biscuit**	**Velouté de potimarron** **Concombre à la vinaigrette** et dosette de vinaigrette Ou **Œuf dur BIO entier avec coquille** et dosette de mayonnaise **Chausson de volaille à la tomate et chou-fleur persillé** Ou **PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO** **Camembert** Ou **Fromage SAMOS** **Mousse aux marrons** Ou **Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle** et biscuit	**Velouté Dubarry** (chou-fleur) **Salade aux deux racines** (carottes et betteraves cuites) Ou **Samoussas aux légumes** & (dosette de mayonnaise) **Dos de colin-lieu MSC sauce oseille** Ou **Daube de bœuf (vbf)** **Riz BIO pilaf à la tomate** Ou **Carottes et Céleri braisés** **Gouda** Ou **Fromage blanc BIO & dosette de sucre** **Fruit** Ou **Crème dessert caramel**	**Velouté de butternut** **Avocat** et dosette de mayonnaise Ou **Salade mexicaine** (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) **Filet de poulet sauce suprême** Ou **Saucisse fumée supérieure** et dosette de moutarde **Pommes campagnardes rôties BIO** Ou **Courgettes persillées** **Carré** Ou **Fromage fondu Six de Savoie** **Paris-Brest** Ou **Fruit**	**Potage poireaux / pommes de terre BIO** **Segment de pomelos** Ou **Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise** (pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre) **« Plat Végétarien » : Omelette au fromage et gratin de brocolis** **Ou PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon Italien sauce tomate** et emmental râpé **Mimolette** **Faisselle & dosette de sucre** **Compote maison pommes BIO & biscuit Ou Yaourt aux fruits**
Lundi 21	**Mardi 22**	**Mercredi 23**	**Jeudi 24**	**Vendredi 25**	**Samedi 26**	**Dimanche 27**
Crème de carottes **Salade de haricots verts à la vinaigrette** Ou **Feuilleté au fromage** **Tripes à la mode de Caen** Ou **Cuisse de canette rôtie au jus de thym** **Pommes de terre BIO vapeur persillées** Ou **Purée Crécy (carottes)** **Pont l'Evêque AOP** Ou **Yaourt nature BIO dos. de sucre** **Ananas au sirop léger & biscuit** Ou **Mousse au chocolat**	**Potage cresson** **Œuf dur BIO entier avec coquille** et dosette de mayonnaise Ou **Pâté de campagne supérieur & cornichon** **Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette** Ou **Quenelle de volaille sauce curry** **Poêlée du marché** Ou **Semoule BIO** **Emmental** Ou **Fromage Samos** **Pot de crème maison chocolat** Ou **Fruit**	**Soupe du chalet** (Pdt BIO, carottes BIO, navets, épinards) **Salade Roscoff** Ou **Crevettes et beurre** **Fricassée de poulet aux deux poivres et Haricots verts persillés** Ou **PLAT 2 EN 1 – Lasagnes BIO du Soleil** **Tomme Blanche** **Ou Fromage fondu Six de Savoie** **Compote maison pommes BIO Poires BIO & biscuit** Ou **Yaourt aux fruits**	**Crème de brocolis** **Salade de îles au riz BIO** (riz basmati BIO, tomates fraîches, soja, maïs,vinaigrette, ananas, oignons, sem et poivre). Ou **Chou rouge râpé à la vinaigrette** **Paupiette de veau sauce tomate** Ou **Pané de colin MSC et citron** **Mousseline d'épinard** Ou **Polenta crémeuse** **Camembert** Ou **Yaourt velouté nature** et dosette de sucre **Crème renversée** Ou **Fruit**	**Velouté de butternut** Vous recevrez bientôt le menu de Noël afin de passer votre commande…	**Potage cultivateur** **Céleri rémoulade** Ou **Mortadelle et cornichon** **Merguez** (Dosette ketchup) Ou **Blanquette de porc à la moutarde** **Riz BIO pilaf au curcuma** Ou **Salsifis persillés** **Saint Nectaire AOP** Ou **Fromage Cantadou** **Purée de fruits & biscuit** Ou **Mousse au café**	**Potage Fermier** **Croisillon aux champignons** Ou **Macédoine à la vinaigrette** **Rôti de paleron (vbf) sauce échalote et Brunoise Provençale** Ou **Omelette au fromage et pommes de terre rissolées aux herbes** (dosette mayonnaise) **Bûchette laits mélangés** (Laits vache et chèvre) Ou **Fromage frais Chanteneige** **Eclair à la vanille** Ou **Flan gélifié nappé au caramel**
Lundi 28	**Mardi 29**	**Mercredi 30**	**Jeudi 31**			
Velouté de potimarron **Salami et cornichon** Ou **Segments de pomelos** **Bœuf bourguignon (vbf)** Ou **Quenelles de Brochet sauce armoricaine** **Carottes vichy** Ou **Semoule BIO** **Emmental** Ou **Fromage Cantafrais** **Fruit** Ou **Liégeois au café**	**Potage butternut** **Salade charcutière** (P.de T. BIO, jambon blanc, huile de colza, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre) **Ou Cœur de Palmier et maïs (dos. vinaigrette)** **Filet de colin-lieu MSC sauce à l'aneth** Ou **Blanquette de dinde** **Riz BIO pilaf façon grand-mère** (champignons) Ou **Julienne de légumes** **Edam** Ou **Fromage Six de Savoie** **Ile flottante** Ou **Poire cuite sauce chocolat**	**Soupe à l'oignon** **Salade de pois chiches** (Pois chiches, thon, tomates fraiches et cuties, vinaigrette, jus de citron) Ou **Concombre à l'estragon** (dosette de vinaigrette) **Saucisse de Francfort** (dos. moutarde) **& Poêlée du marché** (PdTerre rissolées préfites, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleurs, petits pois,oignons préfrits, poivons rouges) Ou **PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – LASAGNES BIO aux légumes du soleil** **Coulommiers** Ou **Petits Suisse BIO & dosette de sucre** **Purée de fruits & Biscuit** Ou **Mousse aux marrons**	**Potage Saint Germain** (pois cassés) **Salade de betteraves à la vinaigrette** Ou **Salade camarguaise au riz bio** **Quiche aux oignons et salade verte** & dosette de vinaigrette Ou **PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon italien à la sauce tomate** **Mimolette** Ou **Fromage fondu Kiri** **Compote maison Pommes BIO & biscuit** Ou **Crème dessert vanille**			