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,

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 JANVIER 2027

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Lundi 28/12/2026	Lundi 28/12
Mardi 29/12/2026	Mardi 29/12 Mercredi 30/12
Mercredi 30/12/2026	Jeudi 31/12/26 Vendredi 1er/01/27
Jeudi 31/12/2026	Samedi 2/01/27 Dimanche 3/01/27
Vendredi 1er	**FERIE**

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 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

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

Les clients étant en formule 3 éléments et désirant le repas complet du Jour de l'An (5 éléments à 15€68), merci de bien vouloir cocher la case ci-contre : ☐

Vendredi 01 - FERIE	Samedi 02	Dimanche 03
Potage Fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) **Pâté en croute du chasseur** **Suprême de pintade sauce cognac et sa pomme (fruit) rôtie** **Crumble de butternut / patate douce et son fagot d'haricots verts** **Fromage du jour de l'an** **Douceur de la nouvelle année**	**Potage Carottes à l'orange** **Salade Coleslaw aux carottes** Ou **Œuf en gelée** (œuf, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon, gelée, persil) **Normandin de veau sauce poivre** Ou **Chipolatas** et son confit d'oignons **Pommes campagnardes BIO** Ou **Céleri braisé** **Munster AOP** Ou **Yaourt Nature** & dos. de sucre **Mousse au chocolat** Ou **Purée de fruits & biscuit**	**Crème de Brocolis** **Salade océane** (PdT BIO, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais…) Ou **Asperges à la vinaigrette** **Sauté de porc aux pruneaux IGP et Haricots verts persillés** Ou **PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise VBF et emmental râpé** **Pont l'Evêque AOP** Ou **Fromage Vache qui rit** **Salambo** Ou **Flan gélifié nappé caramel**

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06 – REPAS DU SUD OUEST	Jeudi 07	Vendredi 08	Samedi 09	Dimanche 10
Velouté de Potimarron **Fromage de tête en vinaigrette** Ou **Chou blanc à l'ananas** **Paupiette de veau Sauce Napolitaine** Ou **Boudin noir et sa compote de pommes** **Salsifis persillés** Ou **Purée de pommes de terre BIO maison** **Tomme blanche** Ou **Fromage Blanc BIO** & dosette de sucre **Galette des rois** Ou **Fruit**	**Soupe du Chalet** **Salade chinoise** (Soja, carottes, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel…) Ou **Œuf dur BIO entier avec coquille** et dosette de mayonnaise **Pané de Colin/lieu MSC & citron et Gratin de chou-fleur** **Ou PLAT 2 EN 1 – Risotto crémeux de volaille** **Bûchette laits mélangés (laits vache et chèvre)** Ou **Fromage Vache qui rit** **Cocktail de fruits au sirop et biscuit** Ou **Purée de fruits & biscuit**	**Crème de Brocolis** **Segments de pomelos** Ou **Salade de tomates et maïs** vinaigrette **Andouillette et confit d'oignons & dosette de moutarde & Frites au four** Ou **PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 : Cappeletti 5 fromages** **Mimolette** Ou **Faisselle** & dosette de sucre **Mousse au chocolat** Ou **Fruit**	**Potage Carottes à l'orange** **Céleri râpé à la vinaigrette** Ou **Terrine au saumon fumé** et dosette de mayonnaise **Tripes à la mode de Caen & Pommes de terre vapeur BIO** Ou **PLAT 2 EN1 : Rôti de porc ½ sel dos. Moutarde & Chou vert /Carottes braisés** **Emmental** Ou **Fromage Samos** **Fromage blanc fruité** Ou **Fruit**	**Potage Cultivateur** (PdT BIO, carottes BIO, poireaux, navets, céleri) **Feuilleté de saucisse de volaille à la tomate** Ou **Salade de betteraves** à la vinaigrette **Filet de poulet sauce Béarnaise & Carottes Vichy** **Ou PLAT 2 EN1 : Paëlla Valencienna au riz BIO (Poisson)** **Carré** Ou **Fromage Cantadou** ail et fines herbes **Fruit** Ou **Semoule BIO au lait maison**	**Velouté de Butternut** **Poireaux à la vinaigrette** Ou **Salade de haricots verts à la vinaigrette** **Saucisse de Toulouse & Confit d'oignons et Purée de céleri** Ou **PLAT 2 EN 1 : Lasagnes au bœuf (UE)** **Brie** Ou **Yaourt Velouté** & dosette de sucre **Compote maison pommes BIO et biscuit** Ou **Fruit**	**Potage Saint Germain** (pois cassés) **Carottes râpées aux câpres** Ou **Salade de pâtes BIO à l'indienne** (Pâtes risone Bio, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre frais, oignons…) **Rôti de bœuf Paleron (VBF) Sauce échalotes** Ou **Omelette aux lardons / oignons** **Polenta crémeuse** Ou **Brocolis à l'ail** **Cantal AOP** Ou **Fromage Kiri** **Gourmandise au chocolat** Ou **Pêche au sirop léger et biscuit**
Lundi 11	**Mardi 12 – Repas du Sud Ouest**	**Mercredi 13**	**Jeudi 14**	**Vendredi 15**	**Samedi 16**	**Dimanche 17**
Soupe du Chalet **Radis et beurre** Ou **Feuilleté au fromage** **Cuisse de poulet façon grand-mère et Purée Crécy** (carottes BIO) **Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO & dosette de moutarde** **Camembert** Ou **Fromage Cantadou** **Pomme cuite** & dosette de confiture Ou **Riz au lait**	**Crème de Brocolis** **Salade gourmande** (haricots verts BIO, flageolets, champignons, gésiers volaille) Ou **Salade Paimpol (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil)** **Cuisse de canette confite** Ou **Tarte méditerranéenne maison** (ratatouille, œuf, lait, crème, emmental) **Pommes noisette (dos.Ketchup)** Ou **Salade verte** et dosette de vinaigrette **Tomme des Pyrénées IGP** Ou **Faisselle & dosette de sucre** **Gateau basque** **Ou Fruit**	**Velouté de Potimarron** **Salade de lentilles BIO à la vinaigrette** Ou **Salade Coleslaw** (carottes BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise) **Bourguignon de bœuf à la provençale** Ou **Filet de colin MSC meunière citron** **Brunoise provençale** (Courgettes, poivrons jaunes & rouges, tomates, aubergines, oignons préfrits) Ou **Pâtes BIO Fusillis (emmental râpé)** **Gouda** Ou **Fromage frais St Môret** **Fruit** Ou **Abricot au sirop léger & biscuit**	**Potage Cultivateur** **Pâté de campagne au poivre vert** Ou **Concombre** et dosette de vinaigrette **Poulet basquaise et Riz BIO Pilaf à la tomate** **PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay (épinards)** **Munster AOP** Ou **Yaourt nature BIO** & dos. de sucre **Purée de fruits et biscuit** Ou **Flan gélifié nappé caramel**	**Potage Parmentier** (PdT BIO, poireaux, bouillon, oignons, crème, lait, beurre, cerfeuil) **Salade de Bresse** (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette) Ou **Croisillon Dubarry** **Filet de poisson MSC sauce estragon** Ou **Steak haché (Vbf) sauce poivre** **Brocolis en Gratin** Ou **Polenta crémeuse** **Emmental** Ou **Fromage Kiri** **Fruit** Ou **Crème dessert à la vanille**	**Potage Carottes à l'orange** **Céleri rémoulade** Ou **Salade Créole** (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) **Normandin de veau Sauce tomate** Ou **Boudin blanc sauce Porto** **Semoule BIO** Ou **Chou Bruxelles paysanne** (lardons) **Mimolette** Ou **Petits Suisse BIO & dosette de sucre** **Compote maison pommes BIO pruneaux IGP et biscuit** Ou **Fruit**	**Potage Fermier** **Salade Mexicaine** (Maïs, poivrons, haricots rouge) Ou **Carottes à la marocaine** **Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron** Ou **PLAT 2 EN 1 – Tortellinis Boscone (Vbf) sauce forestière et emmental râpé** **Pont l'Evêque AOP** Ou **Fromage Six de Savoie** **Eclair au café** Ou **Fruit**
Lundi 18	**Mardi 19**	**Mercredi 20**	**Jeudi 21**	**Vendredi 22**	**Samedi 23**	**Dimanche 24**
Velouté de Butternut **Salade aux 2 racines** (carottes et betteraves cuites) Ou **Pâté en croûte et cornichon** **Pané de Colin-Lieu MSC / citron & Purée de haricots verts** **Ou PLAT 2 EN 1 : Cassoulet à la cuisse de canette** **Brie** Ou **Yaourt Velouté** & dosette de sucre **Pot de crème maison au café** Ou **Fruit**	**Potage Saint Germain** (pois cassés) **Salade Atlantique** (PdT BIO, poisson, béarnaise) Ou **Chou blanc aux raisins secs** **Rôti de bœuf Paleron (Vbf) sauce poivre** Ou **Quenelles de volaille sauce forestière** **Endives braisées** Ou **Pâtes BIO coquillettes** **Gouda** Ou **Fromage Vache qui Rit** **Fruit** Ou **Yaourt aux fruits**	**Crème de Brocolis** **Chou rouge râpé à la vinaigrette** Ou **Salade Vendéenne** (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, vinaigrette…) **Merguez et dosette de ketchup** Ou **Quiche aux oignons maison** **Pommes de terre BIO campagnardes rôties** Ou **Salade verte** et dosette de vinaigrette **Carré** Ou **Yaourt nature BIO** & dosette de sucre **Fruit** **Charlotte aux poires** Ou **Fruit**	**Potage Carottes à l'orange** **Macédoine à la mayonnaise** Ou **Salade de Naples** (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, olives noires, oignons) **Boulette d'agneau à a provençale et purée de St Germain (pois cassés)** **Ou Plat 2 EN 1 : Choucroute** (poitrine de porc jambon blanc Label Rouge, saucisse de frankfort) **& dosette de moutarde** **Emmental** Ou **Fromage St Môret** **Fruit** Ou **Purée de Fruits et biscuit**	**Potage Fermier** **Carottes râpées à la vinaigrette** Ou **Salade de riz BIO aux deux couleurs** (riz BIO, concombre, vinaigrette…) **Dos de colin MSC sauce Estragon** Ou **Omelette** **Riz BIO pilaf au curcuma** Ou **Ratatouille** **Saint Nectaire AOP** Ou **Fromage Blanc BIO** & dos. de sucre **Crème dessert au caramel** Ou **Poire au sirop léger et biscuit**	**Potage Cultivateur** (pommes de terre BIO, carottes BIO, poireaux, navet, céleri) **Taboulé à la semoule BIO** Ou **Salade de Mâche** & dosette de vinaigrette **Cuisse de poulet sauce moutarde et Petits pois à la française** Ou **PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier (Vbf) aux pommes de terre BIO** **Munster AOP** Ou **Fromage Six de Savoie** **Moelleux au chocolat** Ou **Fruit**	**Velouté de Potimarron** **Cœurs de palmiers/maïs** vinaigrette Ou **Salade de lentilles BIO à la vinaigrette** **Escalope de dinde à la viennoise** Ou **Saucisse de Toulouse & confit d'oignons** **Pâtes BIO Fusillis** Ou **Chou-fleur persillé** **Tomme blanche** Ou **Fromage Cantadou** **Compote maison pommes BIO banane RUP et biscuit** Ou **Liégeois à la vanille**
Lundi 25	**Mardi 26 – REPAS DU NORD**	**Mercredi 27**	**Jeudi 28**	**Vendredi 29**	**Samedi 30**	**Dimanche 31**
Potage Saint Germain (pois cassés) **Salade Coleslaw (Carottes, chou blc, mayonnaise)** Ou **Œuf dur BIO entier avec coquille** et dosette de mayonnaise **Cuisse de poulet sauce poulette** Ou **Steak de porc sauce diable** **Pommes Dauphine** Ou **Jardinière de légumes** **Pont l'Evêque AOP** Ou **Fromage St Bricet** **Cocktail de fruits au sirop léger & biscuit** Ou **Mousse au café**	**Velouté de Potimarron** **Salade d'endives à la vinaigrette** Ou **Saucisson sec et cornichon** **Carbonade flamande VBF** Ou **Pané de colin/lieu MSC et citron** **Purée de Crécy (carottes)** Ou **Riz BIO pilaf** **Mimolette** Ou **Yaourt nature BIO** & dosette de sucre **Liégeois au chocolat** Ou **Purée de Fruits et biscuit**	**Crème de Brocolis** **Crêpe aux champignons** Ou **Salade de bien-être (pâtes BIO, mais, courgettes, emmental, huile olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)** **Langue de bœuf (Vbf) sauce piquante** Ou **Galette paysanne maison Label rouge (Galette sarrazin, jambon blanc LR, emmental, oignons, tomates)** **Pommes boulangères BIO** Ou **Salade verte et dosette de vinaigrette** **Coulommiers** Ou Fromage St Môret **Panna cotta aux fruits rouges** Ou **Fruit**	**Soupe du Chalet** **Salade de riz BIO à l'indienne (Riz BIO, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)** Ou **Pizza au fromage** **PLAT VEGETARIEN : Omelette au fromage & Courgettes à la provençale** **PLAT 2 EN 1 - Potée Auvergnate (Rôti de porc ½ sel, saucisse fumée) & dosette de moutarde** **Emmental** Ou **Faisselle & sucre** **Salade de fruits exotique frais & biscuit** Ou **Petits suisses aux fruits**	**Potage Cultivateur** **Salade de lentilles BIO aux lardons** Ou **Tomate persillée à la vinaigrette** **Poisson MSC Sauce Beurre blanc** Ou **Quenelles de volaille sauce forestière** **Purée de Butternut BIO** Ou **Pâtes BIO Coquillettes (emmental râpé)** **Camembert** Ou **Fromage Cantadou Ail & Fines H.** **Flan gélifié nappé caramel** Ou **Fruit**	**Potage Velouté de Butternut** **Salade de betteraves & dosette de vinaigrette** Ou **Chou rouge vinaigrette** **Paupiette de veau sauce madère & Haricots verts persillés** Ou **PLAT 2 EN 1 : Chili con carné (Vbf)** **Tomme des Pyrénées IGP** Ou **Fromage blanc BIO** & dos.de sucre **Fruit** Ou **Purée de fruits & biscuit**	**Potage fermier** (Pd T BIO, carottes, poireaux, chou vert) **Céleri Rémoulade** Ou **Salade dauphinoise aux P.de Terre BIO** (PdeT BIO, saucisse de francfort, oignons,cornichons,vinaigrette, persil, sel, poivre) **Boulettes d'agneau sauce orientale** Ou **Fricassée de poulet à l'ail** **Semoule BIO** Ou **Navets persillés** **Carré** Ou **Fromage Cantafrais** **Tartelette Tatin** Ou **Compote maison pommes BIO banane RUP et biscuit**