

COMMENT COMMANDER ?

Pour chaque élément 2 possibilités et une carte de remplacement

SUR LE MENU

- 1- Rayer les jours sans plateau repas
- 2- Rayer 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

Origine des viandes de veau : France
 Origine des viandes bovines : France, Race à Viande
 Origine des volailles : France

Nos entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque (*) ne sont pas faits "Maison" (fromages et desserts non concernés).

Les allergènes sont indiqués sur les étiquettes produits.

Tous nos potages sont faits "Maison" à base de légumes frais (sauf le potage St Germain avec des pois cassés), Bio et conventionnels.

Maison Le Roux privilégie le poisson frais. Selon les arrivages, les variétés de poissons indiquées sur les menus peuvent donc être modifiées.

CARTE DE REMPLACEMENT

ENTRÉE :

- 1- Salade de tomates fraîches sans sel ajouté (dosette vinaigrette)
- 2- Salade de betteraves sans sel ajouté (vinaigrette « Maison »)
- 3- Pomelos frais nature (dosette de sucre)
- 4- Potage « Maison » du jour
- 5- Charcuterie du jour (saucisson à l'ail, salamis, terrine de campagne, etc...selon disponibilité)
- 6- Œuf dur sans sel ajouté (dosette de mayonnaise)

PLAT :

- 7- Beaufilet de colin-lieu pané
- 8- Filet de poisson cuit à la vapeur douce « Maison » sans sel ajouté (lieu noir, cabillaud ou merlu selon arrivage)
- 9- Omelette nature
- 10- Jambon blanc Label Rouge (Origine France)
- 11- Steak haché de bœuf sans sel ajouté (Origine France)
- 12- Filet de poulet cuit à la vapeur douce « Maison » sans sel ajouté (Origine France)
- 13- Escalope de dindonneau à la viennoise (Origine UE)

GARNITURE :

- 14- Haricots verts persillés « Maison » sans sel ajouté
- 15- Pâtes BIO nature « Maison » sans sel ajouté
- 16- Riz BIO Pilaf « Maison » sans sel ajouté
- 17- Pommes de terre rissolées aux herbes
- 18- Purée de pommes de terre fraîches « Maison » sans sel ajouté

FROMAGE OU DESSERT :

- 19- Crème dessert (chocolat, vanille ou praliné selon disponibilité)
- 20- Compote de fruits BIO sans sucre ajouté
- 21- Fruit de saison (pomme, poire, banane, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 22- Yaourt nature ou aux fruits (selon disponibilité)
- 23- Fromage blanc



Vos choix de menus

FÉVRIER 2020

NOM : _____

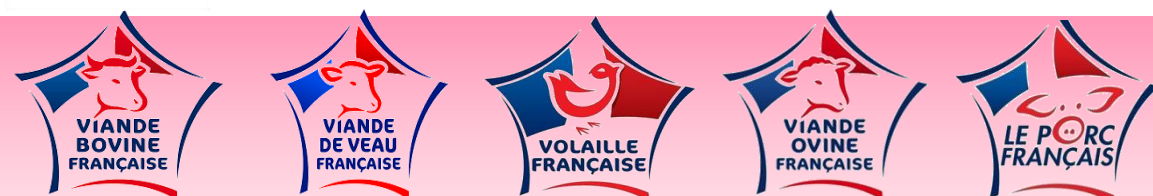
PRÉNOM : _____

VILLE : _____

DATE RETOUR DU MENU : _____

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 15 DU MOIS PRÉCÉDENT

Maison Le Roux
 63 Bld de Verdun - 95220 Herblay
TEL : 01.39.60.59.92
 contact@maisonleroux.fr
 www.maisonleroux.fr



					Samedi 1	Dimanche 2
					Potage cultivateur Taboulé BIO (semoule BIO, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) ou Salade de mâche et dosette de vinaigrette Filet de poulet sauce forestière et Petits pois à la Française ou PLAT 2 EN 1 – Hachis parmentier maison (vbf) Munster (AOP) ou Yaourt nature Moelleux au chocolat ou Fruit	Potage carottes à l'orange Salade Paimpol (haricots blancs, lardons, échalotes, vinaigrette) ou Feuilleté au poisson* sauce citron Blanquette de veau à l'ancienne ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons Riz BIO Pilaf ou Gratin de chou-fleur maison Comté (AOP) ou Petits suisses Liégeois à la vanille ou Compote et biscuit
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
Potage Saint Germain Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) ou Salade de rollmops aux 2 pommes (Pdt, rollmops, pomme, crème, lait, assaisonnement) Rôti de bœuf (vbf) sauce échalotes ou Cuisse de poulet sauce poulette Pommes boulangères ou Jardinière de légumes Cantal (AOP) ou Fromage frais St Bricet Mirabelles au sirop léger et biscuit ou Mousse au café	Soupe aux vermicelles Saucisson sec* et cornichon ou Avocat et dosette de vinaigrette Sauté de veau au citron et olives et Haricots verts persillés ou PLAT 2 EN 1 – Chili con carne (vbf) Fromage brique croûte noire ou Yaourt nature Crêpe artisanale de la chandeleur et dosette de confiture ou Crème dessert au chocolat	Potage velouté de potimarron Carottes râpées à l'orange ou Salade Bien-Etre BIO (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental, assaisonnement) Aile de raie aux câpres ou Galette paysanne maison (galette de sarrasin, jambon blanc, emmental, tomate) Riz BIO Pilaf ou Salade de mâche et dosette de vinaigrette Coulommiers ou Petits suisses Pomme au four ou Fruit	Soupe du chalet Salade d'endives et dosette de vinaigrette ou Salade de riz à l'Indienne (riz thaï, thon, œuf dur, olives noires, câpres, vinaigrette) Omelette* au fromage et Courgettes à la provençale ou PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate Emmental ou Faisselle Flan gélifié nappé au caramel ou Pêche au sirop léger et biscuit	Potage cultivateur Salade de lentilles BIO aux lardons ou Terrine aux 3 poissons* et dosette de mayonnaise Sauté de dinde sauce crème ou Dos de cabillaud sauce beurre blanc Purée de butternut maison ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé Carré de l'Est ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Salade de fruits frais maison et biscuit ou Petits suisses aux fruits	Potage velouté de butternut Salade de betterave à l'œuf dur ou Salade Di Palermo BIO (pâtes BIO, crevettes, surimi, tomates, ketchup, mayonnaise, oignons, basilic) Crêpinette de porc sauce tomate ou Langue de bœuf (vbf) sauce piquante Chou de Bruxelles à la paysanne (lardons) ou Purée de pommes de terre maison Mimolette ou Fromage blanc Liégeois au chocolat ou Fruit	Potage fermier Céleri rémoulade ou Galantine aux olives* Sauté d'agneau au curry ou Cuisse de lapin sauce forestière Semoule BIO ou Navets persillés Bûche des Dômes ou Yaourt velouté nature Tartelette tatin ou Crème dessert à la vanille
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Potage carottes à l'orange Asperges à la vinaigrette ou Feuilleté bolognaise* Omelette* aux oignons et tomates et Poêlée de champignons ou PLAT 2 EN 1 – Cassoulet Munster (AOP) ou Yaourt nature Mousse au chocolat ou Compote pommes / pruneaux maison et biscuit	Potage crème de brocolis Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, mayonnaise, crème) ou Andouille* et beurre Bœuf bourguignon (vbf) ou Filet de colin meunière* et citron Pommes de terre vapeur persillées ou Epinards à la crème Camembert ou Petits suisses Yaourt aux fruits ou Compote et biscuit	Soupe à l'oignon Carottes râpées à la vinaigrette ou Salade de pommes de terre à la Dijonnaise (PdT, haricots verts, carottes, tomates, moutarde à l'ancienne, assaisonnement) Cuisse de pintade sauce chasseur et Gratin de chou-fleur maison ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé Edam ou Fromage frais Cantadou Douceur au café ou Liégeois à la vanille	Potage Saint Germain Taboulé BIO (semoule BIO, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) ou Crevettes* et beurre Flan savoyard maison au Reblochon de Savoie (AOP) ou Blanquette de veau à l'ancienne Salade d'endives et dosette de vinaigrette ou Riz BIO Pilaf Fromage laits mélangés (vache & chèvre) ou Fromage blanc Ile flottante et sa crème anglaise ou Fruit	Potage velouté de butternut Chou rouge râpé au lard et vinaigrette ou Mousse de canard* et cornichon Cœur de merlu sauce ciboulette ou Steak haché de bœuf sauce poivre Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou Haricots beurre persillés Saint Paulin ou Fromage Tartare ail et fines herbes Poire cuite sauce chocolat ou Semoule au lait	Soupe du chalet Macédoine de légumes mayonnaise au thon ou Salade Paimpol Paupiette de veau* sauce napolitaine et Purée de carottes et céleri maison ou PLAT 2 EN 1 – Axoa d'agneau et son riz basmati (haché d'agneau, tomates, poivrons, riz) Saint Nectaire (AOP) ou Yaourt nature Mille-feuilles ou Compote de pommes maison et biscuit	Potage velouté de potimarron Radis* et beurre ou Quiche au fromage* Cuisse de canette à l'orange ou Rôti de porc sauce moutarde Pommes dauphines* ou Chou vert braisé Brie ou Petits suisses Crème dessert au praliné ou Pruneaux d'Agen au vin et biscuit
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Potage fermier Carottes râpées citronnette ou Feuilleté poulet / poireaux* Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignons, poivrons) ou PLAT 2 EN 1 – Couscous Emmental ou Fromage frais St Morêt Pomme au four et dosette de confiture ou Fruit	Potage carottes à l'orange Avocat et dosette de mayonnaise ou Terrine océane au saumon* et citron Boudin noir aux oignons ou Quiche au thon et à la tomate maison Purée de pommes de terre maison ou Salade de mâche et dosette de vinaigrette Fromage brique croûte noire ou Yaourt velouté nature Compote et biscuit ou Fromage blanc aux fruits	Potage cultivateur Pâté de campagne* et cornichon ou Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, assaisonnement) Dos de cabillaud sauce à l'aneth ou Rôti de dinde sauce basquaise Fondue de poireaux ou Riz BIO Pilaf Mimolette ou Petits suisses Compote pommes / bananes maison et biscuit ou Fruit	Potage velouté de potimarron Salade Finlandaise (PdT, concombre, pomme, crevettes, mayonnaise) ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Fondant de bœuf (vbf) à la Niçoise ou Omelette* aux oignons et aux lardons Endives braisées ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé Camembert ou Faisselle Eclair au chocolat ou Mousse au café	Soupe à l'oignon Lentilles BIO à la vinaigrette ou Segments de pomelos* et dosette de sucre Normandin de veau* sauce forestière ou Filet de limande sauce hollandaise Polenta crémeuse ou Brocolis Bûche des Dômes ou Fromage frais St Bricet Riz au lait maison ou Compote et biscuit	Soupe aux vermicelles Chou blanc râpé aux raisins secs ou Œuf en gelée (œuf, gelée, carottes, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon blanc) Rôti de bœuf (vbf) sauce marchand de vin et Purée de haricots verts maison ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette Gouda ou Fromage blanc Liégeois au chocolat ou Fruit	Potage crème de brocolis Poireaux à la vinaigrette ou Jambon de pays* et beurre Cuisse de lapin en blanquette ou Sauté de porc Guardian Carottes et navets persillés ou Pâtes Pennes BIO et emmental râpé Fromage de chèvre ou Fromage Boursin ail et fines herbes Baba au rhum ou Crème renversée
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	
Soupe du chalet Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Salade Vosgienne (PdT, cervelas, oignons, persil, vinaigrette) Rôti de veau sauce crème et Petits pois à la Française ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO Coulommiers ou Fromage blanc Mousse au citron ou Poire cuite sauce chocolat	Potage fermier Salade de haricots verts à la vinaigrette ou Saucisson à l'ail* et cornichon Cœur de merlu sauce basilic et Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) ou PLAT 2 EN 1 – Parmentier de canard Pont l'Evêque (AOP) ou Yaourt nature Tarte aux pommes grand-mère ou Flan gélifié nappé au caramel	Potage velouté de butternut Salade de riz rose (riz, betterave, thon, mayonnaise, persil) ou Salade Coleslaw Quiche aux oignons maison ou Cuisse de pintade cocotte Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Saint Paulin ou Yaourt velouté nature Yaourt aux fruits ou Fruit	Potage crème de brocolis Salade de Pennes BIO à la Romana (pâtes BIO, jambon blanc, courgettes, tomates, emmental, olives noires, assaisonnement) ou Maquereau à la moutarde* Steak haché de bœuf (vbf) sauce milanaise (tomate, jambon blanc) ou Omelette* aux herbes Frites au four* ou Purée de courgettes maison Brie ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Pot de crème au café maison ou Compote et biscuit	Soupe aux vermicelles Salade Vendéenne (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, oignons, assaisonnement) ou Feuilleté poisson sauce citron* Dos de colin lieu sauce ensoleillée ou Merguez* et dosette de ketchup Riz BIO Pilaf ou Carottes à la crème Montboissier ou Petits suisses Pruneaux d'Agen au thé et biscuit ou Crème dessert à la vanille	Potage Saint Germain Salade Landaise (PdT, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette) ou Céleri rémoulade Paupiette de veau sauce forestière et Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé ou PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon blanc Label Rouge Carré de l'Est ou Fromage blanc Paris-Brest ou Compote pommes / poires maison et biscuit	