

**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 éco-labellisé MSC (pêche durable) et 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**

**AVRIL 2020**

NOM : \_\_\_\_\_  
 PRÉNOM : \_\_\_\_\_  
 VILLE : \_\_\_\_\_  
 DATE RETOUR DU MENU : \_\_\_\_\_

**RAPPEL :** En raison du jour férié, les livraisons des repas seront modifiées :

Jour de livraison :	Repas livrés :
Jeudi 09/04	Jeudi 09/04 Vendredi 10/04
Vendredi 10/04	Samedi 11/04 Dimanche 12/04 Lundi 13/04

**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



		Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		Potage velouté de courgettes <b>Pâté de canard* et cornichon</b> ou <b>Salade de tomate et maïs à la vinaigrette</b> Filet de limande meunière* et citron ou <b>Sauté de veau citron olives</b> Ratatouille ou <b>Semoule BIO</b> Saint Paulin ou <b>Yaourt velouté nature</b> et dosette de sucre Fruit ou <b>Liégeois au café</b>	Potage persil <b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b> ou <b>Quiche Lorraine*</b> Navarrin d'agneau ou <b>Omelette* aux oignons et à la tomate</b> Jardinière de légumes ou <b>Riz BIO Pilaf</b> Coulommiers ou <b>Fromage frais Carré frais</b> <b>Eclair à la vanille</b> ou <b>Compote et son biscuit</b>	<b>Potage velouté de tomates au gingembre</b> <b>Salade Coleslaw</b> (Carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) ou <b>Salade de Pennes à la Romana BIO</b> (Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre) <b>Langue de veau aux deux moutardes</b> ou <b>Dos de colin-lieu sauce oseille</b> <b>Purée de pommes de terre*</b> ou <b>Courgettes persillées</b> <b>Munster AOP</b> ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Crème dessert au chocolat</b> ou <b>Fruit</b>	<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> (haricots verts, PdT, poireaux, oignons) <b>Segments de pomelos*</b> ou <b>Œuf dur BIO* entier avec sa coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Colombo de dinde et Riz BIO Pilaf</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 -Endives au jambon Label Rouge</b> <b>Pont l'Evêque AOP</b> ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Liégeois à la vanille</b> ou <b>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</b>	<b>Potage cultivateur</b> (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet) <b>Salade Brestoise</b> (PdT, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre) ou <b>Avocat et dosette de mayonnaise</b> <b>Crêpinette de porc sauce tomate et Purée de chou-fleur maison</b> ou <b>PLAT 2 EN 1-Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé (vbf)</b> <b>Fromage de chèvre</b> ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Tartelette aux myrtilles</b> ou <b>Riz au lait</b>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
Potage mouliné de légumes <b>Salade aux deux racines</b> (Betteraves et carottes cuites) ou <b>Feuilleté bolognaise*</b> <b>Rôti de porc sauce ciboulette</b> ou <b>Blanquette de dinde</b> <b>Lentilles BIO à la paysanne</b> ou <b>Petits pois à la Française</b> <b>Montboissier</b> ou <b>Fromage frais Saint Bricet</b> <b>Fruit</b> ou <b>Semoule au lait maison</b>	Potage crème de céleri <b>Chou blanc râpé à l'ananas</b> ou <b>Salade de pommes de terre à la dijonnaise</b> (PdT, haricots verts, carottes fraîches, tomates fraîches, échalote fraîche, moutarde à l'ancienne, persil plat frais, œuf dur, sel fin, poivre) <b>Quiche aux trois fromages maison et Salade verte</b> ou <b>PLAT 2 EN 1-Paëlla au poulet</b> <b>Mimolette</b> ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Liégeois au chocolat</b> ou <b>Abricots au sirop et biscuit</b>	Potage crème de carottes à la coriandre <b>Taboulé BIO</b> ou <b>Macédoine à la mayonnaise</b> <b>Bœuf aux oignons (vbf)</b> ou <b>Dos de cabillaud sauce beurre blanc</b> <b>Crèmeux de haricots verts maison</b> ou <b>Pâtes Pennes BIO et emmental râpé</b> <b>Camembert</b> ou <b>Fromage frais Tartare ail et fines herbes</b> <b>Salade de fruits frais maison et biscuit</b> ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>	Potage cresson <b>Mousse de canard* et cornichon</b> ou <b>Radis* et beurre</b> <b>Sauté de veau marengo et Riz BIO Pilaf</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 -Œufs Florentine sauce Mornay</b> (épinards) <b>Gouda</b> ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Clafoutis aux cerises</b> ou <b>Fruit</b>	Potage velouté de courgettes <b>Salade de tomate et maïs à la vinaigrette</b> ou <b>Pizza au fromage*</b> <b>Cœur de merlu sauce ensoleillée</b> ou <b>Rôti de bœuf sauce échalote (vbf)</b> <b>Pommes de terre vapeur persillées</b> ou <b>Purée Crécy maison</b> (carottes) <b>Fromage laits mélangés</b> (vache et chèvre) ou <b>Fromage fondu Vache qui rit</b> <b>Mirabelles au sirop et biscuit</b> ou <b>Petit suisse fruité</b>	Potage persil <b>Céleri rémoulade</b> ou <b>Salade Paimpol</b> (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) <b>Boulettes d'agneau à la provençale</b> ou <b>Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons</b> <b>Polenta crémeuse</b> ou <b>Ratatouille</b> <b>Brie</b> ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Charlotte aux poires</b> ou <b>Fruit</b>	Potage crème de brocolis <b>Salade des Iles</b> (riz, tomates, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette) ou <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b> <b>Cuisse de pintade sauce chasseur et Gratin de courgettes maison</b> ou <b>PLAT 2 EN 1- Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé (vbf)</b> <b>Cantal (AOP)</b> ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Mousse au café</b> ou <b>Compote pomme poire maison et biscuit</b>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Potage crème de céleri <b>Museau à la Lyonnaise</b> <b>Navarin d'agneau aux raisins secs</b> <b>Subric de pommes de terre Comté (AOP)</b> <b>Pâtisserie de Pâques</b> 	Potage cultivateur <b>Maquereau à la moutarde*</b> ou <b>Salade de haricots verts et œuf dur</b> <b>Quiche Lorraine maison</b> ou <b>Filet de colin meunière* et citron</b> <b>Salade verte</b> ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Bûche des Dômes</b> ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> ou <b>Mousse aux marrons</b>	Potage mouliné de légumes <b>Salade Finlandaise</b> (PdT, pomme, concombre, crevettes, mayonnaise, aneth) ou <b>Carottes râpées citronnette</b> <b>Saucisse de Francfort*</b> et dosette de moutarde ou <b>Rôti de dinde sauce suprême</b> <b>Purée de brocolis maison</b> ou <b>Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</b> <b>Coulommiers</b> ou <b>Fromage Boursin ail et fines herbes</b> <b>Crème dessert au caramel</b> ou <b>Compote pomme abricot maison et biscuit</b>	Potage crème de haricots à la Russe <b>Concombre à l'estragon</b> -Dosette de vinaigrette ou <b>Salade Mexicaine</b> (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) <b>Jambon blanc Label Rouge sauce Madère et Poêlée méridionale maison</b> (haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail) ou <b>PLAT 2 EN 1-Couscous</b> <b>Saint Nectaire (AOP)</b> ou <b>Fromage frais Saint Môret</b> <b>Fruit</b> ou <b>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit</b>	Potage persil <b>Avocat et dosette de vinaigrette</b> ou <b>Andouille* et beurre</b> <b>Aile de raie sauce citron</b> ou <b>Steak haché (vbf) sauce poivre</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> ou <b>Purée de céleri maison</b> <b>Carré de l'Est</b> ou <b>Petit suisse</b> et dosette de sucre <b>Compote et son biscuit</b> ou <b>Yaourt aux fruits</b>	Potage velouté de tomates au gingembre <b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b> ou <b>Champignons à la Grecque</b> <b>Cuisse de canette grand-mère</b> ou <b>Œufs à la berrichonne</b> (lardons, vin rouge, tomates) <b>Navets et carottes persillés</b> ou <b>Pommes de terre vapeur persillées</b> <b>Emmental</b> ou <b>Yaourt velouté nature</b> et sucre <b>Tartelette tatin</b> ou <b>Fruit</b>	Potage cresson <b>Asperges à la vinaigrette</b> ou <b>Taboulé BIO au thon</b> (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) <b>Rôti de veau sauce napolitaine</b> ou <b>Fondant de porc royal aux pruneaux</b> <b>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</b> ou <b>Haricots beurre persillés</b> <b>Munster (AOP)</b> ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Fruit</b> ou <b>Crème renversée</b>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Potage crème de carottes à la coriandre <b>Saucisson à l'ail* et cornichon</b> ou <b>Salade de betteraves à la vinaigrette</b> <b>Rôti de bœuf (vbf) sauce marchand de vin</b> ou <b>Omelette* aux herbes</b> <b>Purée de courgettes maison</b> ou <b>Pommes boulangères</b> <b>Fromage brique croûte noire</b> ou <b>Fromage Cantadou ail et fines herbes</b> <b>Poire cuite sauce chocolat</b> ou <b>Crème dessert café</b>	Potage mouliné de légumes <b>Salade créole</b> (riz, poulet, ananas, tomates, raisins secs) ou <b>Céleri rémoulade</b> <b>Normandin de veau* sauce forestière et Endives braisées</b> ou <b>PLAT 2 EN 1-Cassoulet</b> <b>Edam</b> ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Salambo</b> ou <b>Compote et biscuit</b>	Potage crème de brocolis <b>Carottes râpées à la vinaigrette</b> ou <b>Salade landaise</b> (PdT, gésiers de volaille, oignons, vinaigrette) <b>Dos de colin-lieu sauce à l'aneth</b> ou <b>Croque-Monsieur maison</b> <b>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</b> ou <b>Salade verte</b> <b>Fromage de chèvre</b> ou <b>Yaourt velouté nature</b> et dosette de sucre <b>Ananas au sirop et biscuit</b> ou <b>Mousse au chocolat</b>	Potage crème de céleri <b>Salade Américaine</b> (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre) ou <b>Œuf dur BIO* entier avec sa coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Andouillette* et confit d'oignons</b> ou <b>Gigot d'agneau rôti froid</b> et dosette de moutarde <b>Frites au four*</b> ou <b>Haricots verts persillés</b> <b>Brie</b> ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Riz au lait maison</b> ou <b>Fruit</b>	Potage velouté de courgettes <b>Salade Italienne BIO</b> (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, crème, mayonnaise) ou <b>Tomate persillée</b> et dosette de vinaigrette <b>Cuisse de pintade sauce normande</b> ou <b>Cœur de merlu sauce dieppoise</b> <b>Gratin de chou-fleur maison</b> ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Saint Paulin</b> ou <b>Fromage frais Carré frais</b> <b>Fruit</b> ou <b>Liégeois au chocolat</b>	Potage cultivateur <b>Quiche au fromage*</b> ou <b>Terrine aux trois légumes*</b> et dosette de mayonnaise <b>Travers de porc sauce miel et Petits pois à la Française</b> ou <b>PLAT 2 EN 1-Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</b> <b>Gouda</b> ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Crème dessert praliné</b> ou <b>Compote et biscuit</b>	Potage crème de haricots à la Russe <b>Chou rouge au lard</b> ou <b>Salade de hareng</b> (PdT, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre) <b>Sauté de bœuf (vbf) au paprika</b> ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> ou <b>Bouquetière de légumes</b> (Carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons) <b>Montboissier</b> ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Tarte fondante au chocolat</b> ou <b>Fruit</b>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30			
Potage velouté de tomates au gingembre <b>Radis et beurre</b> ou <b>Salade de riz aux deux couleurs</b> (riz thaï, concombre, assaisonnement) <b>Jambon blanc Label Rouge et Jardinière de légumes</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 - Brandade de morue maison</b> <b>Emmental</b> ou <b>Fromage Boursin ail et fines herbes</b> <b>Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</b> ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>	Potage persil <b>Segments de pomelos*</b> ou <b>Terrine océane au saumon</b> -Dosette de mayonnaise <b>Rognons de bœuf (vbf) sauce moutarde</b> ou <b>Rôti de porc sauce Madère</b> <b>Polenta crémeuse</b> ou <b>Salsifis</b> <b>Cantal (AOP)</b> ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Yaourt aux fruits</b> ou <b>Fruit</b>	Potage cresson <b>Œuf dur BIO* entier avec sa coquille</b> et dosette de mayonnaise ou <b>Concombre à la vinaigrette</b> - Dosette de vinaigrette <b>Cuisse de lapin cocotte</b> ou <b>Merguez</b> et dosette de ketchup <b>Carottes à la crème</b> ou <b>Pommes dauphines*</b> <b>Camembert</b> ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Compote et biscuit</b> ou <b>Ile flottante et crème anglaise</b>	Potage crème de brocolis <b>Salade Atlantique</b> (PdT, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais) ou <b>Saucisson sec* et cornichon</b> <b>Fondant de porc au romarin</b> ou <b>Boulettes de bœuf* sauce napolitaine (vbf)</b> <b>Ratatouille</b> ou <b>Semoule BIO</b> <b>Bûche des Dômes</b> ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> ou <b>Liégeois au café</b>			