

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

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

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.



Vos choix de menus

JUILLET 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 :
Lundi 13/07	Lundi 13/07 Mardi 14/07

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 05 DU MOIS PRÉCÉDENT

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

Pour des raisons d'organisation, n'hésitez pas à nous retourner vos menus au plus tôt.
 Merci

		Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Pâté de campagne* et cornichon ou Tomate et maïs et dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de saumon sauce beurre blanc ou Sauté de bœuf (vbf) au paprika</p> <p>Brocolis ou Pâtes BIO macaronis et emmental râpé</p> <p>Camembert ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Champignons à la grecque ou Melon</p> <p>Omelette* aux lardons et aux oignons ou Tomates farcies</p> <p>Petits pois à la Française ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Gouda ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Tartelette fruits rouges crumble ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Carottes râpées à l'orange ou Salade Vosgienne (PdT, cervelas, oignons, vinaigrette)</p> <p>Rôti de bœuf (vbf) sauce chasseur ou Dos de cabillaud sauce Noilly</p> <p>Polenta crémeuse ou Mousseline d'épinards maison</p> <p>Bûche des Dômes ou Fromage fondu Samos</p> <p>Poire cuite sauce chocolat ou crème dessert praliné</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Segments de pomelos* ou Salade Paimpol (haricots blancs, lardons, échalotes, vinaigrette)</p> <p>Sauté d'agneau à la menthe ou Saucisse fumée supérieure* et dosette de moutarde</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Gratin de courgettes maison</p> <p>Edam ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Mousse au café ou Compote pomme/banane maison et biscuit</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Saucisson sec* et cornichon ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet sauce poulette ou Sauté de veau à la catalane</p> <p>Purée de céleri maison ou Pommes boulangères</p> <p>Cantal (AOP) ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Gland au Kirsch ou Fruit</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Pastèque ou Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Normandin de veau sauce forestière ou Filet de saumon froid sauce béarnaise</p> <p>Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé ou Salade des Caraïbes (Haricots verts, émincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</p> <p>Mimolette ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Crevettes* et beurre ou Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Quiche Lorraine maison ou Rôti de dinde sauce pruneaux</p> <p>Salade verte ou Semoule BIO</p> <p>Fromage laits mélangés (vache et chèvre) ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Mousse au café</p>	<p>Soupe froide Gaspacho</p> <p>Salade de riz à l'indienne (Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre) ou Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons ou Fondant de bœuf à la Niçoise</p> <p>Aubergines à la provençale ou Polenta crémeuse</p> <p>Edam ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Douceur chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette ou Salade italienne BIO (Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Gigot d'agneau rôti froid et dosette de moutarde ou Travers de porc sauce miel</p> <p>Subric de pommes de terre ou Haricots verts persillés</p> <p>Coulommiers ou Fromage frais St Môret</p> <p>Fromage blanc fruité ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Thon basquaise ou Steak haché de bœuf sauce poivre</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Gratin de courgettes maison</p> <p>Camembert ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise ou Compote et son biscuit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Taboulé BIO à l'orientale (semoule BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisins secs, poivrons, assaisonnement) ou Melon</p> <p>Cuisse de canette sauce cassis ou Œufs à la berrichonne (vin rouge, tomates, lardons)</p> <p>Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) ou Purée de pomme de terre maison</p> <p>Emmental ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Baba au rhum ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Asperges à la vinaigrette ou Feuilleté poulet / poireaux*</p> <p>Rôti de veau sauce normande ou Crêpinette de porc sauce tomate</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou Brocolis</p> <p>Munster (AOP) ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Fruit ou Crème dessert caramel</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Potage persil</p> <p>Salade de hareng (PdT, hareng fumé) ou Champignons à la grecque,</p> <p>Jambon blanc Label Rouge* ou Bœuf (vbf) au paprika</p> <p>Purée Crécy maison (carottes) ou Polenta crémeuse</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Mousse au citron</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Pâté de canard à l'orange* et cornichon</p> <p>Mijoté de pintade aux mirabelles</p> <p>Riz basmati</p> <p>Comté (AOP)</p> <p>Clafoutis aux cerises</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Tomate persillée et dosette de vinaigrette ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Filet de limande meunière* et citron ou Quiche chèvre / épinards maison</p> <p>Frites au four* ou Salade verte</p> <p>Fromage de chèvre ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Poire au sirop léger et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Melon ou Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</p> <p>Rosbif froid (vbf) sauce béarnaise ou Saucisse de Francfort* et dosette de moutarde</p> <p>Salade Sicilienne BIO (pâtes BIO, poulet, oignons, poivrons verts et rouge, vinaigrette) ou Gratin de chou-fleur maison</p> <p>Brie ou Fromage fondu Samos</p> <p>Yaourt aux fruits ou Compote et son biscuit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Lentilles BIO à la vinaigrette ou Radis* et beurre</p> <p>Filet de poulet sauce suprême et Blettes persillées ou PLAT 2 EN 1 – Dos de colin-lieu sauce à l'anis sur son fenouil braisé et ses pommes de terre</p> <p>Saint Paulin ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Semoule au lait maison</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Feuilleté poisson sauce citron* ou Marinade du soleil</p> <p>Sauté de porc Guardian et Ratatouille ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Gouda ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert chocolat ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Avocat et dosette de mayonnaise ou Salami* et cornichon</p> <p>Merguez et dosette de ketchup ou Paupiette de veau* sauce poivre vert</p> <p>Pommes boulangères ou Jardinière de légumes</p> <p>Montboissier ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Flan pâtissier ou Fruit</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Salade de betteraves à la vinaigrette ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Omelette au fromage et aubergines à la provençale ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla au poulet</p> <p>Camembert ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit ou Crème dessert vanille</p>	<p>Soupe froide de carottes à l'orange</p> <p>Mousse de canard* et cornichon ou Salade vietnamienne (Poivron, riz thaï parfumé, carottes fraîches, vinaigrette, dos de colin, sauce soja, coriandre, sel, ail, poivre)</p> <p>Sauté de veau sauce citron / olives ou Cœur de merlu sauce ensoleillée</p> <p>Semoule BIO ou Brocolis</p> <p>Emmental ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Mousse de marrons ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Melon</p> <p>Cuisse de lapin sauce moutarde et petits pois à la française ou PLAT 2 EN 1 - Rôti de porc ½ sel froid-Dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Edam ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Tartelette aux framboises ou Semoule au lait</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Taboulé BIO ou Salade de tomate et thon à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux oignons maison ou Boudin noir* et sa compote de pommes</p> <p>Salade verte ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Bûche des Dômes ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Salade de fruits frais maison et biscuit ou Crème dessert praliné</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Courgettes râpées au basilic ou Mortadelle* et cornichon</p> <p>Dos de cabillaud sauce à l'aneth ou Rosbif froid (vbf) sauce béarnaise</p> <p>Pâtes Pennes BIO et emmental râpé ou Cordial de légumes (salsifis, navets, petits pois, carottes, oignons)</p> <p>Cantal (AOP) ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Compote et biscuit ou Flan gélifié nappé caramel</p>	<p>Potage persil</p> <p>Pastèque ou Pizza au fromage*</p> <p>Blanquette de dinde et riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1- Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>Carré de l'Est ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Eclair au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade brestoise (PdT, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre) ou Salade des Flandres (Salsifis, tomates fraîches, maïs, céleri branche, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</p> <p>Rôti de bœuf (vbf) sauce échalote ou Boulettes d'agneau sauce provençale</p> <p>Purée de haricots verts ou Pâtes fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au café ou Fruit</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Salade de riz rose (riz, betterave, thon, mayonnaise, persil) ou Carottes à la marocaine</p> <p>Rôti de veau sauce chasseur ou Cuisse de canette confite</p> <p>Courgettes sautées à l'ail ou Pommes dauphines*</p> <p>Fromage laits mélangés ou Fromage frais Chanteneige</p> <p>Compote pommes/fraises maison et biscuit ou Fromage blanc fruité</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Radis* et beurre ou Salade Fermière (PdT, petits pois, émincé de poulet, pomme, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Tarte méditerranéenne maison (ratatouille) et Salade verte ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé</p> <p>Mimolette ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Mirabelles au sirop léger et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Crêpe aux champignons* ou Pastèque</p> <p>Dos de colin-lieu sauce hollandaise ou Filet de poulet au jus d'herbes</p> <p>Mousseline d'épinards maison ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Montboissier ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Mousse au citron ou Pruneaux d'Agen au thé et biscuit</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Pâté de lapin* et cornichon ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Steak haché (vbf) sauce milanaise (jambon, tomate) ou Gigot d'agneau rôti froid et dosette de moutarde</p> <p>Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Fromage fondu kiri</p> <p>Exquis exotique ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Melon ou Avocat et dosette de vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge ou Dos de cabillaud sauce oseille</p> <p>Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) ou Purée du soleil (Carotte et poivron)</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Riz au lait maison ou Compote et son biscuit</p>		