

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

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

SEPTEMBRE 2020

NOM : _____
 PRÉNOM : _____
 VILLE : _____
 DATE RETOUR DU MENU : _____

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 05 DU MOIS PRECEDENT

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



	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Melon ou Andouille* et beurre</p> <p>Cœur de merlu sauce ciboulette et Epinards au beurre ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise (vbf) et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise)</p> <p>Cuisse de canette à l'orange ou Saucisses de Francfort* et dosette de moutarde</p> <p>Petits pois à la Française ou Purée St Germain maison (pois cassés)</p> <p>Camembert ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Eclair au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade Vendéenne (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, oignons, vinaigrette) ou Terrine océane au saumon* et dosette de mayonnaise</p> <p>Quiche aux trois fromages maison ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Salade verte ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Fromage laits mélangés ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Concombre et dosette de vinaigrette ou Salade méditerranéenne (PdT, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</p> <p>Calamars à l'espagnole ou Gigot d'agneau rôti froid et dosette de moutarde</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Ratatouille</p> <p>Saint Paulin ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade de pâtes BIO à l'Indienne (Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire, huile d'olive, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre) ou Pastèque</p> <p>Rôti de veau sauce poivre ou Boulettes de bœuf (vbf) sauce napolitaine</p> <p>Navets et carottes persillés ou Semoule BIO</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Framboisier ou Crème dessert au café</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Segments de pomelos* ou Crêpe aux champignons*</p> <p>Filet de poulet sauce estragon ou Sauté de porc au romarin</p> <p>Pommes de terre rissolées aux herbes* ou Gratin de brocolis maison</p> <p>Brie ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Liégeois à la vanille ou Fruit</p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, thon, tomates, courgettes, oignons, olives noires, vinaigrette) ou Salade de haricots verts et œuf dur</p> <p>Cuisse de lapin sauce chasseur et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1 – Jambon persillé de Bourgogne et sa Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>Munster (AOP) ou Fromage frais St Môret</p> <p>Fruit ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette ou Crevettes et beurre*</p> <p>Tête de veau sauce gribiche ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates, oignons)</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Salade verte</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Compote et biscuit ou Pot de crème au café maison</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Feuilleté à la bolognaise* ou Radis et beurre</p> <p>Dos de cabillaud sauce Noilly ou Filet de poulet sauce provençale</p> <p>Purée du soleil maison (carottes et poivrons) ou Polenta crémeuse</p> <p>Gouda ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Yaourt aux fruits ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Saucisson sec et cornichon* ou Melon</p> <p>Rosbif froid (vbf) sauce béarnaise ou Œufs à la Berrichonne (vin rouge, lardons, tomates)</p> <p>Blettes à la béchamel ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Cantal (AOP) ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Clafoutis aux cerises ou crème dessert à la vanille</p>	<p>Soupe froide gaspacho</p> <p>Salade catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons frais rouge, câpres, olives noires, ail) ou Salade de Bresse (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette)</p> <p>Chipolatas et son confit d'oignons ou Filet de limande meunière* et citron</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou Aubergines à la provençale</p> <p>Bûche des Dômes ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Mousse au chocolat ou Compote pomme/poire maison et biscuit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Céleri rémoulade ou Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande ou Rôti de porc sauce miel</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Carottes Vichy</p> <p>Mimolette ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Semoule au lait</p>	<p>Potage velouté tomates / basilic</p> <p>Lentilles BIO à la vinaigrette ou Pâté de canard* et cornichon</p> <p>Fondant de porc royal aux pruneaux et Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivrons) ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Edam ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Mille-feuilles ou Fruit</p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Melon</p> <p>Rôti de veau sauce crème d'ail ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons</p> <p>Brocolis ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Carré de l'Est ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc fruité ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Asperges à la vinaigrette ou Fromage de tête persillé* à la vinaigrette</p> <p>Dos de colin-lieu sauce armoricaine au Cognac et épinards à la crème ou PLAT 2 EN 1 – Couscous</p> <p>Montboissier ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Charlotte aux poires ou Fruit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade piémontaise ou Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Quiche au thon et à la tomate maison et salade verte ou PLAT 2 EN 1 – Rôti de dinde froid et dosette de moutarde et Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives, emmental, crème, mayonnaise, basilic, curcuma)</p> <p>Emmental ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Riz au lait maison</p>	<p>Potage velouté tomates / basilic</p> <p>Pastèque ou Salade californienne (Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</p> <p>Steak haché de bœuf sauce poivre (vbf) et frites au four* ou PLAT 2 EN 1 – Moussaka macédonienne au porc</p> <p>Fromage de chèvre ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Crème dessert au praliné ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Courgettes râpées au basilic ou Pizza au fromage*</p> <p>Aile de raie sauce beurre blanc ou Fricassée de poulet sauce normande</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Jardinière de légumes</p> <p>Brie ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit ou Mousse au café</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Mousse de foie* et cornichon ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Travers de porc sauce barbecue ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Purée de céleri maison ou Pâtes Macaronis BIO emmental râpé</p> <p>Saint Paulin ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Tartelette au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Segments de pomelos* ou Salade Sicilienne BIO (pâtes BIO, poulet, poivrons, oignons, vinaigrette)</p> <p>Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons et Pommes boulangères ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur)</p> <p>Coulommiers ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Crème renversée ou Compote et biscuit</p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
<p>Potage Provençal</p> <p>Carottes à la Marocaine ou Quiche au fromage*</p> <p>Cuisse de poulet Wang et Poêlée chinoise (Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame) ou PLAT 2 EN 1 – Saucisse fumée supérieure et dosette de moutarde et ses lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Fruit ou Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Melon ou Salade de rollmops aux 2 pommes (PdT, rollmops, pomme, crème, lait)</p> <p>Colombo de dinde ou Croque-Monsieur maison</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Salade verte</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Yaourt aux fruits ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Soupe froide de concombre à la menthe</p> <p>Taboulé BIO à l'orientale (semoule BIO, tomates, poivrons concombre, filet de poulet, raisins secs, assaisonnement) ou Terrine aux 2 poissons* et citron</p> <p>Beaufilet de colin-lieu pané* et citron ou Rôti de veau à la fleur de thym</p> <p>Ratatouille ou Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Camembert ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Salade de fruits exotiques et biscuit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Rillettes pur porc* et cornichon ou Avocat et dosette de mayonnaise</p> <p>Omelette* oignons et lardons et Purée de potimarron maison ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Gouda ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Eclair au café ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Tomate persillée et dosette de vinaigrette ou Feuilleté poulet/poireaux*</p> <p>Rosbif froid (vbf) sauce béarnaise ou Dos de cabillaud sauce à l'aneth</p> <p>Salade aux deux pommes (PdT, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre) ou Carottes Vichy</p> <p>Bûche des Dômes ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Fruit ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage velouté tomates / basilic</p> <p>Radis* et beurre ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Sauté d'agneau à la menthe ou Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Semoule BIO ou Purée de chou-fleur maison</p> <p>Edam ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au chocolat ou Compote pomme/pruneau maison et biscuit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Noix de jambon fumé* et son beurre ou Marinade du soleil (carottes, chou-fleur, courgettes, poivrons, tomates, olives)</p> <p>Cuisse de canette sauce poivre vert ou Daube de bœuf (vbf)</p> <p>Courgettes sautées à l'ail ou Pâtes Fusillis BIO emmental râpé</p> <p>Cantal (AOP) ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Flan pâtissier ou Fruit</p>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30				
<p>Potage persil</p> <p>Segments de pomelos* ou Pâté en croûte* et cornichon</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière ou Cœur de merlu froid et dosette de mayonnaise</p> <p>Polenta crémeuse ou Salade Cambodgienne (poivrons, soja, tomates, filet de poulet, assaisonnement)</p> <p>Mimolette ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Compote et biscuit ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Maquereau à la moutarde* ou Salade de betteraves à la vinaigrette</p> <p>Quiche lardons et oignons maison ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Salade verte ou Pâtes Pennes BIO et emmental râpé</p> <p>Montboissier ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Salade Paimpol (haricots blancs, lardons...) ou Pastèque</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto ou Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf)</p> <p>Crèmeux de haricots verts maison ou Pommes d'aphines*</p> <p>Coulommiers ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Tartelette aux myrtilles ou Liégeois au café</p>				