

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

DÉCEMBRE 2020

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

DATE RETOUR DU MENU : _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mercredi 23/12	Mercredi 23/12 Jeudi 24/12
Jeudi 24/12	Vendredi 25/12 Samedi 26/12 Dimanche 27/12
Mercredi 30/12	Mercredi 30/12 Jeudi 31/12
Jeudi 31/12	Vendredi 01/01/2021 Samedi 02/01 Dimanche 03/01

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 1^{er} DU MOIS PRECEDENT

*** Pour toute absence exceptionnelle, veuillez nous contacter ***

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 poireaux / pommes de terre</p> <p>Macédoine à la mayonnaise ou Saucisson sec* et cornichon</p> <p>Cœur de merlu sauce citron et Mousseline d'épinards maison ou PLAT 2 EN 1 – Couscous</p> <p>Montboissier ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Mirabelles au sirop léger et biscuit</p>	<p>Soupe aux vermicelles</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons ou Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux trois fromages maison (Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental) ou Colombo de dinde</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Saint Paulin ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Douceur au chocolat ou Fromage blanc fruité</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Courgettes râpées au basilic ou Tresse au fromage*</p> <p>Steak haché (vbf) sauce échalotes ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons</p> <p>Frites au four* ou Chou vert braisé</p> <p>Brie ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert praliné ou Fruit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Poireaux à la vinaigrette ou Salade Bien-Etre BIO (Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</p> <p>Calamars à l'espagnole ou Cuisse de poulet Vallée d'Auge</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Haricots beurre persillés</p> <p>Munster (AOP) ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme/abricot maison et biscuit ou Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade du pêcheur (PdT, tomates, thon, œuf, olives, oignons, mayonnaise) ou Salade de betteraves à la vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce napolitaine et Purée de pommes de terre maison ou PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon Label Rouge</p> <p>Emmental ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Charlotte aux poires ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Segments de pomelos* ou Salade antillaise (Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</p> <p>Bœuf bourguignon (vbf) ou Omelette* au fromage</p> <p>Pâtes fusillis BIO et emmental râpé ou Bouquetière de légumes (carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</p> <p>Carré de l'Est ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Mousse au citron ou Compote et biscuit</p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
<p>Potage cresson</p> <p>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) ou Feuilleté bolognaise*</p> <p>Filet de poulet sauce suprême et Purée de potimarron maison ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) ou Salade Vendéenne (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, oignons, vinaigrette)</p> <p>Cuisse de lapin sauce chasseur ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates)</p> <p>Pâtes macaronis BIO et emmental râpé ou Salade de mâche et vinaigrette</p> <p>Fromage de chèvre ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Riz au lait maison ou Fruit</p>	<p>Potage Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Rillettes pur porc* et cornichon ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Dos de cabillaud sauce beurre blanc ou Boulettes de bœuf (vbf) sauce napolitaine</p> <p>Poêlée méridionale (Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate) ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Camembert ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade Di Palermo BIO (pâtes BIO, tomates, surimi, crevettes, ketchup, mayonnaise) ou Salade de tomate et maïs et dosette de vinaigrette</p> <p>Tête de veau sauce gribiche et Pommes de terre vapeur persillées ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur)</p> <p>Gouda ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Tartelette tatin ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette ou Pizza au fromage*</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre (vbf) ou Filet de colin meunière* et citron</p> <p>Polenta crémeuse ou Courgettes à la provençale</p> <p>Bûche des Dômes ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit ou Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Terrine océane au saumon* et dosette de mayonnaise ou Radis* et beurre</p> <p>Navarin d'agneau et Jardinière de légumes ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla</p> <p>Edam ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au café ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade Dauphinoise (PdT, saucisse de Francfort, cornichons, oignons, vinaigrette) ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de canette façon grand-mère ou Bœuf au paprika (vbf)</p> <p>Carottes à la crème ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Gland au Kirsch ou Fruit</p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Céleri rémoulade ou Pâté de lapin* et cornichon</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute</p> <p>Munster (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Pomme cuite ou Fruit</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Crevettes* et beurre ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto ou Cœur de merlu sauce ciboulette</p> <p>Purée de butternut maison ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Cantal (AOP) ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Salade de fruits frais et biscuit ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage soupe aux vermicelles</p> <p>Taboulé BIO ou Segments de pomelos*</p> <p>Quiche aux oignons maison ou Carbonade flamande (vbf)</p> <p>Salade de mâche et vinaigrette ou Subric de pommes de terre</p> <p>Mimolette ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Eclair au café ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage soupe à l'oignon</p> <p>Carottes râpées à l'orange ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Gigot d'agneau rôti froid et moutarde ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron</p> <p>Haricots blancs à la Bretonne ou Endives braisées</p> <p>Saint Paulin ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Ile flottante ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Chou rouge râpé au lard ou Quiche au fromage*</p> <p>Omelette* aux herbes et Ratatouille ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de morue</p> <p>Carré de l'Est ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit ou Flan gélinifié nappé au caramel</p>	<p>Potage Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Salade de riz à l'Indienne (riz thaï, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette) ou Avocat* et dosette de mayonnaise</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande et Brocolis ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Emmental ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Tartelette au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Champignons à la grecque ou Salade Brestoïse (PdT, maquereau, tomates, moutarde, oignons, ciboulette)</p> <p>Sauté de veau citron / olives ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Semoule BIO ou Navets et carottes persillés</p> <p>Coulommiers ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Poire au sirop et biscuit ou Mousse au café</p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Saucisson à l'ail* et cornichon ou Macédoine au thon</p> <p>Daube de bœuf (vbf) ou Poulet basquaise</p> <p>Endives braisées ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Crème dessert au praliné</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Crêpe aux champignons* ou Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Normandin de veau sauce forestière ou Omelette* aux oignons et lardons</p> <p>Petits pois à la Française ou Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Semoule au lait ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Radis et beurre ou Salade fermière (PdT, petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Filet de limande meunière* et citron ou Rôti de bœuf sauce échalote (vbf)</p> <p>Pâtes fusillis BIO et emmental râpé ou Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Compote pomme/banane maison et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Concombre et dosette de vinaigrette ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron et carottes</p> <p>Vichy ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert ou Fromage fondu Samos</p> <p>Yaourt aux fruits ou Cocktail de fruits au sirop et biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou fleur)</p> <p>Le repas de Noël n'étant pas encore défini, vous recevrez le menu ultérieurement.</p> <p>Etant donné les délais, il sera à retourner le plus tôt possible.</p> <p>Merci de votre compréhension</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade finlandaise (PdT, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre) ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Saucisse fumée supérieure* et moutarde ou Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Choux de Bruxelles ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Gouda ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert caramel ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Avocat* et dosette de mayonnaise ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Sauté d'agneau à l'indienne ou Dos de colin-lieu sauce oseille</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Montboissier ou Petits Suisses et dosette de sucre</p> <p>Tarte aux pommes ou Mousse au chocolat</p>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31			
<p>Potage crème de carottes</p> <p>Segments de pomelos* ou Feuilleté à la bolognaise*</p> <p>Bœuf (vbf) aux oignons ou Omelette* au fromage</p> <p>Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé ou Gratin de brocolis maison</p> <p>Mimolette ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Radis et beurre</p> <p>Cœur de merlu sauce basilic ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Epinards au beurre ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Crème dessert au café</p>	<p>Potage Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Asperges à la vinaigrette ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</p> <p>Tripes à la mode de Caen ou Steak haché sauce marchand de vin (vbf)</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Purée Crécy (Carottes)</p> <p>Cantal (AOP) ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Compote et biscuit ou Mousse au citron</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) ou Crevettes et beurre</p> <p>Saucisses chipolatas et dosette de ketchup ou Beaufilet de colin-lieu pané* et son citron</p> <p>Haricots verts persillés ou Riz BIO pilaf</p> <p>Bûche des Dômes ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Abricots au sirop et biscuit ou Fruit</p>			