

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

JANVIER 2021

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 31/12	Vendredi 1 ^{er} /01/2021 Samedi 02/01/2021 Dimanche 03/01/2021

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



				Vendredi 1er	Samedi 2	Dimanche 3
				<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Terrine en croûte de chevreuil aux airelles</p> <p>Délice de cabillaud sauce Saint Malo</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie du Jour de l'An</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Salade de betteraves à la vinaigrette ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce crème et courgettes persillées ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Camembert ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Crème renversée ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Mortadelle et cornichon* ou Salade des îles (Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</p> <p>Fricassé de poulet aux 2 poivres ou Blanquette de fondant de porc à la moutarde (joue de porc)</p> <p>Purée de pommes de terre ou Salsifis persillés</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Eclair à la vanille ou Fruit</p>
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Céleri rémoulade ou Pizza au fromage*</p> <p>Sauté d'agneau à l'Indienne ou Cuisse de canette sauce cassis</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Fromage laits mélangés (vache & chèvre) ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Ananas au sirop léger et biscuit ou Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette ou Salade italienne BIO (Pâtes bio, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Quiche océane maison (Filet de colin-lieu, moules, œuf, emmental, lait, crème, poireaux, aneth) et Salade de mâche-dosette vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute au Riesling</p> <p>Munster (AOP) ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Noix de jambon de fumé* et beurre Ou Segments de pomelos</p> <p>Dos de cabillaud sauce Noilly ou Blanquette de dinde</p> <p>Purée de brocolis maison ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Montboissier ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Galette des Rois ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Taboulé BIO à l'orientale (semoule BIO, tomates, concombre, poulet, raisins secs) ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon (vbf) ou Œufs à la Berrichonne (vin rouge, lardons, tomate)</p> <p>Carottes Vichy ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Mousse au café</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Salade Camarguaise (riz thaï parfumé, haricots rouge, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</p> <p>Cuisse de lapin sauce moutarde ou Filet de saumon sauce à l'aneth</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Fondue de poireaux</p> <p>Mimolette ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Chou rouge à la vinaigrette ou Pasta à la grecque BIO (Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</p> <p>Normandin de veau* sauce poivre ou Chipolatas* et son confit d'oignons</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Purée de céleri maison</p> <p>Edam ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade océane (PdTerre locale fraîches, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</p> <p>ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Fondant de porc royal aux pruneaux (Joue de porc) et Cordial de légumes (salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</p> <p>ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Coulommiers ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Tartelette au citron ou Fruit</p>
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Œuf dur BIO entier* avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Chou blanc à l'ananas</p> <p>Sauté de veau marengo ou Boudin noir* et sa compote de pommes</p> <p>Endives braisées ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Saint Paulin ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Fruit ou Semoule au lait maison</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Poireaux à la vinaigrette ou Salade atlantique (PdT, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais)</p> <p>Merguez et dosette de ketchup et Ratatouille ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla au poulet</p> <p>Fromage de chèvre ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Gourmandise au chocolat ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade Vendéenne (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, oignons, vinaigrette) ou Salade de tomates et maïs et dosette de vinaigrette</p> <p>Tarte Alsacienne au Munster AOP maison (Pommes de terre, Munster, oignons) ou Cœur de merlu sauce ensoleillée</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Gouda ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit ou Mousse au café</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette ou Terrine au saumon fumé* et dosette de mayonnaise</p> <p>Steak haché (vbf) sauce marchand de vin ou Rôti de porc sauce crème d'ail</p> <p>Gratin Dauphinois ou Chou vert braisé</p> <p>Emmental ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Courgettes râpées au basilic ou Salade Vosgienne (PdT, cervelas, oignons, persil plat frais, vinaigrette)</p> <p>Dos de colin-lieu sauce poivre vert ou Cuisse de pintade sauce normande</p> <p>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé ou Carottes et navets persillés</p> <p>Carré de l'Est ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade chinoise (Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</p> <p>ou Saucisson à l'ail* et cornichon</p> <p>Travers de porc sauce barbecue et Purée de chou-fleur maison ou PLAT 2 EN 1 – Tajine de veau olives/citron et Pommes de terre</p> <p>Brie ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Salambo ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Carottes râpées aux câpres ou 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...)</p> <p>Rôti de bœuf (vbf) sauce chasseur ou Omelette* aux lardons et oignons</p> <p>Polenta crémeuse ou Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivrons)</p> <p>Cantal (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert au café ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Radis et beurre ou Salade piémontaise (PdT, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</p> <p>Cuisse de poulet façon grand-mère et Purée Crécy maison (carottes) ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Pomme cuite et dosette de confiture ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Segments de pomelos* ou Œuf en gelée</p> <p>Andouillette de canard* et son confit d'oignons ou Tarte méditerranéenne maison (ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</p> <p>Frites au four* ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème au chocolat maison ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) ou Champignons à la grecque</p> <p>Filet de limande meunière* et citron ou Steak haché (vbf) sauce milanaise (tomates, jambon blanc)</p> <p>Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) ou Pâtes fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Mimolette ou Yaourt velouté nature dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Compote de pommes maison et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Mousse de foie* et cornichon ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce normande et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay (épinards)</p> <p>Edam ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Charlotte aux poires ou Liégeois au café</p>	<p>Soupe aux vermicelles</p> <p>Tresse au fromage* ou Salade de Pennes BIO à la Romana (pâtes BIO, jambon blanc, courgettes, tomate, emmental, assaisonnement)</p> <p>Carbonade Flamande (vbf) ou Dos de cabillaud sauce estragon</p> <p>Polenta crémeuse ou Brocolis</p> <p>Montboissier ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Fruit ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Céleri rémoulade ou Crevettes et beurre</p> <p>Sauté d'agneau à l'orientale ou Boudin blanc sauce Porto</p> <p>Semoule BIO ou choux de Bruxelles à la paysanne (lardons)</p> <p>Bûche des Dômes ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Crème renversée ou Fruit</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, ou Carottes à la marocaine</p> <p>Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron maison ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Eclair au café ou Crème dessert au chocolat</p>
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs ou Pâté en croûte* et cornichon</p> <p>Tête de veau sauce gribiche ou Cœur de merlu sauce dieppoise</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Haricots verts persillés</p> <p>Brie ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Mousse au citron ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Maquereau à la moutarde ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Quiche aux poireaux maison ou Rôti de bœuf (vbf) sauce poivre</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette ou Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Gouda ou Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit ou Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, courgettes, tomates, thon, vinaigrette) ou Courgettes râpées au basilic</p> <p>Cuisse de canette confite au jus et Pommes noisettes* ou PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon blanc Label Rouge</p> <p>Fromage laits mélangés (vache & chèvre) ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Flan pâtissier ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise ou Rillettes pur porc et cornichon*</p> <p>Boulettes d'agneau à la provençale ou Fondant de porc au romarin (joue de porc)</p> <p>Purée St Germain maison (pois cassés) ou Salsifis persillés</p> <p>Emmental ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Riz au lait maison</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette ou Salade de riz aux deux couleurs (riz thaï, concombre, curcuma, vinaigrette)</p> <p>Dos de colin-lieu sauce hollandaise ou Omelette nature*</p> <p>Pâtes fusillis BIO et emmental râpé ou Ratatouille</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Compote pommes/poires maison et biscuit ou Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Taboulé BIO ou Salade de mâche-Dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce forestière et Petits pois à la française ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier</p> <p>Munster (AOP) ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Moelleux au chocolat ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette ou Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne ou Saucisse de Toulouse et son confit d'oignons</p> <p>Riz BIO pilaf ou Gratin de chou-fleur</p> <p>Saint Paulin ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Liégeois à la vanille ou Fruit</p>