



**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 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- Beau-filet 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**

**FÉVRIER 2021**

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

**MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 1<sup>er</sup> 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



Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
<p><b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés)</p> <p><b>Salade Coleslaw</b> (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) ou <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise</p> <p><b>Rôti de bœuf (vbf) sauce échalotes</b> ou <b>Cuisse de poulet sauce poulette</b></p> <p><b>Pommes boulangères</b> ou <b>Jardinière de légumes</b></p> <p><b>Cantal (AOP)</b> ou <b>Fromage blanc</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Mirabelles au sirop léger et biscuit</b> ou <b>Mousse au café</b></p>	<p><b>Soupe aux vermicelles</b></p> <p><b>Salade de rollmops aux deux pommes</b> (PdT, rollmops, crème, lait, pommes fruits, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre) ou <b>Avocat</b> et dosette de vinaigrette</p> <p><b>Sauté de veau au citron et olives et Haricots verts persillés</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Chili con carne (vbf)</b></p> <p><b>Fromage brique croûte noire</b> ou <b>Yaourt nature</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Crêpe artisanale de la chandeleur</b> et dosette de confiture ou <b>Crème dessert au chocolat</b></p>	<p><b>Potage velouté de potimarron</b></p> <p><b>Carottes râpées à l'orange</b> ou <b>Salade Bien-Etre BIO</b> (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental, assaisonnement)</p> <p><b>Dos de cabillaud aux câpres</b> ou <b>Galette paysanne maison</b> (galette de sarrasin, jambon blanc, emmental, tomate)</p> <p><b>Riz BIO Pilaf</b> ou <b>Salade de mâche</b> et dosette de vinaigrette</p> <p><b>Coulommiers</b> ou <b>Petits suisses</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Fruit</b> ou <b>Pomme au four</b></p>	<p><b>Soupe du chalet</b> (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p><b>Salade d'endives</b> et dosette de vinaigrette ou <b>Salade de riz à l'Indienne</b> (riz thaï, thon, œuf dur, olives noires, câpres, vinaigrette)</p> <p><b>Omelette* au fromage et Courgettes à la provençale</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate</b> (PdT, carottes, porc)</p> <p><b>Emmental</b> ou <b>Fromage fondu Kiri</b></p> <p><b>Flan gélifié nappé au caramel</b> ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage cultivateur</b> (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p><b>Salade de lentilles BIO aux lardons</b> ou <b>Tomate persillée à la vinaigrette</b></p> <p><b>Sauté de dinde sauce crème</b> ou <b>Dos de cabillaud sauce beurre blanc</b></p> <p><b>Purée de butternut maison</b> ou <b>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</b></p> <p><b>Camembert</b> ou <b>Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes</p> <p><b>Salade de fruits frais maison et biscuit</b> ou <b>Petits suisses aux fruits</b></p>	<p><b>Potage velouté de butternut</b></p> <p><b>Crêpe aux champignons*</b> ou <b>Salade de betterave à l'œuf dur</b></p> <p><b>Crêpinette de porc sauce tomate</b> ou <b>Langue de bœuf (vbf) sauce piquante</b></p> <p><b>Choux de Bruxelles à la paysanne</b> (lardons) ou <b>Purée de pommes de terre maison</b></p> <p><b>Mimolette</b> ou <b>Fromage blanc</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Liégeois au chocolat</b> ou <b>Compote et biscuit</b></p>	<p><b>Potage fermier</b> (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p><b>Galantine aux olives*</b> ou <b>Salade Dauphinoise</b> (PdT, saucisse de francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel poivre)</p> <p><b>Sauté d'agneau au curry</b> ou <b>Cuisse de lapin sauce forestière</b></p> <p><b>Semoule BIO</b> ou <b>Navets persillés</b></p> <p><b>Bûche des Dômes</b> ou <b>Yaourt velouté</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Tartelette tatin</b> ou <b>Fruit</b></p>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<p><b>Potage carottes à l'orange</b></p> <p><b>Asperges à la vinaigrette</b> ou <b>Feuilleté à la bolognaise*</b></p> <p><b>Omelette* aux oignons et tomates et Bouquetière de légumes</b> (Carottes, haricots verts, courgette, céleri, oignons) ou <b>PLAT 2 EN 1 – Cassoulet</b> (haricots blancs, porc)</p> <p><b>Munster (AOP)</b> ou <b>Fromage frais Cantafrais</b></p> <p><b>Fruit</b> ou <b>Mousse au chocolat</b></p>	<p><b>Potage crème de brocolis</b></p> <p><b>Segments de pomelos*</b> ou <b>Andouille* et beurre</b></p> <p><b>Bœuf bourguignon (vbf)</b> ou <b>Filet de colin meunière* et citron</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur persillées</b> ou <b>Epinards à la crème</b></p> <p><b>Carré de l'Est</b> ou <b>Petits suisses</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Pot de crème à la vanille maison</b> ou <b>Compote et biscuit</b></p>	<p><b>Soupe à l'oignon</b></p> <p><b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise ou <b>Carottes râpées à la vinaigrette</b></p> <p><b>Cuisse de pintade sauce chasseur et Gratin de chou-fleur maison</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé</b></p> <p><b>Edam</b> ou <b>Yaourt velouté</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Douceur au café</b> ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés)</p> <p><b>Taboulé BIO</b> (semoule BIO, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) ou <b>Crevettes* et beurre</b></p> <p><b>Flan savoyard maison</b> (lardons) <b>au Reblochon de Savoie (AOP)</b> ou <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b></p> <p><b>Salade d'endives</b> et dosette de vinaigrette ou <b>Riz BIO Pilaf</b></p> <p><b>Fromage laits mélangés</b> (vache &amp; chèvre) ou <b>Fromage blanc</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Fruit</b> ou <b>Ile flottante et sa crème anglaise</b></p>	<p><b>Potage velouté de potimarron</b></p> <p><b>Chou rouge râpé au lard</b> ou <b>Salade fermière</b> (Pdt, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat, frais, sel, poivre)</p> <p><b>Cœur de merlu sauce ciboulette</b> ou <b>Steak haché (vbf) de bœuf sauce poivre</b></p> <p><b>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</b> ou <b>Haricots beurre persillés</b></p> <p><b>Saint Paulin</b> ou <b>Faisselle</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Poire cuite sauce chocolat</b> ou <b>Semoule au lait</b></p>	<p><b>Soupe du chalet</b> (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p><b>Salade Paimpol</b> ou <b>Macédoine mayonnaise au thon</b></p> <p><b>Paupiette de veau* sauce napolitaine et Purée de carottes et céleri maison</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Axoa d'agneau et son riz BIO</b> (haché d'agneau, tomates, poivrons, riz)</p> <p><b>Saint Nectaire (AOP)</b> ou <b>Yaourt nature</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Mille-feuilles</b> ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage cultivateur</b> (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p><b>Radis* et beurre</b> ou <b>Pasta à la grecque BIO</b> (Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</p> <p><b>Cuisse de canette à l'orange</b> ou <b>Rôti de porc sauce moutarde</b></p> <p><b>Pommes dauphines*</b> ou <b>Chou vert braisé</b></p> <p><b>Brie</b> ou <b>Fromage fondu Vache qui rit</b></p> <p><b>Crème dessert au praliné</b> ou <b>Fruit</b></p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
<p><b>Potage crème de brocolis</b></p> <p><b>Carottes râpées citronnette</b> ou <b>Salade des îles</b> (Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</p> <p><b>Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Poêlée bouquet de légumes</b> (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignons, poivrons) ou <b>PLAT 2 EN 1 – Couscous</b> (semoule BIO)</p> <p><b>Emmental</b> ou <b>Yaourt nature</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Pomme cuite</b> et dosette de confiture ou <b>Crème dessert au café</b></p>	<p><b>Potage fermier</b> (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p><b>Terrine océane au saumon*</b> et son citron ou <b>Salade sicilienne BIO</b> (Pâtes BIO, poivrons rouges et verts, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</p> <p><b>Boudin noir aux oignons</b> ou <b>Quiche au thon et à la tomate maison</b></p> <p><b>Purée de pommes de terre maison</b> ou <b>Salade de mâche</b> et dosette de vinaigrette</p> <p><b>Fromage brique croûte noire</b> ou <b>Yaourt velouté</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Fromage blanc aux fruits</b> ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage carottes à l'orange</b></p> <p><b>Pâté de campagne* et cornichon</b> ou <b>Courgettes râpées au basilic</b></p> <p><b>Dos de cabillaud sauce à l'aneth</b> ou <b>Rôti de dinde sauce basquaise</b></p> <p><b>Fondue de poireaux</b> ou <b>Riz BIO Pilaf</b></p> <p><b>Mimolette</b> ou <b>Petits suisses</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Fruit</b> ou <b>Ananas au sirop léger et biscuit</b></p>	<p><b>Potage velouté de butternut</b></p> <p><b>Salade Finlandaise</b> (PdT, concombre, pomme, crevettes, mayonnaise) ou <b>Concombre à l'estragon</b> et dosette de vinaigrette</p> <p><b>Fondant de bœuf (vbf) à la Niçoise</b> ou <b>Omelette* aux oignons et aux lardons</b></p> <p><b>Endives braisées</b> ou <b>Pâtes Coquillettes BIO</b> et emmental râpé</p> <p><b>Camembert</b> ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b></p> <p><b>Eclair au chocolat</b> ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Soupe à l'oignon</b></p> <p><b>Segments de pomelos</b> ou <b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b></p> <p><b>Normandin de veau* sauce forestière</b> ou <b>Filet de limande sauce hollandaise</b></p> <p><b>Polenta crémeuse</b> ou <b>Brocolis</b></p> <p><b>Bûche des Dômes</b> ou <b>Yaourt nature</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Riz au lait maison</b> ou <b>Compote et biscuit</b></p>	<p><b>Soupe aux vermicelles</b></p> <p><b>Chou blanc râpé aux raisins secs</b> ou <b>Œuf en gelée</b> (œuf, gelée, carottes, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon blanc)</p> <p><b>Rôti de bœuf (vbf) sauce marchand de vin et Purée de haricots verts</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Tartiflette maison</b> (PdT, lardons, reblochon, crème fraîche)</p> <p><b>Gouda</b> ou <b>Fromage blanc</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Fruit</b> ou <b>Liégeois au chocolat</b></p>	<p><b>Potage velouté de potimarron</b></p> <p><b>Poireaux à la vinaigrette</b> ou <b>Noix de jambon fumé* et son beurre</b></p> <p><b>Cuisse de lapin en blanquette</b> ou <b>Sauté de porc Guardian</b></p> <p><b>Carottes et navets persillés</b> ou <b>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</b></p> <p><b>Fromage de chèvre</b> ou <b>Fromage Boursin</b> ail et fines herbes</p> <p><b>Baba au rhum</b> ou <b>Crème renversée</b></p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
<p><b>Potage fermier</b> (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p><b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise ou <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b></p> <p><b>Rôti de veau sauce crème</b> ou <b>Cuisse de pintade cocotte</b></p> <p><b>Petits pois à la Française</b> ou <b>Riz BIO Pilaf</b></p> <p><b>Coulommiers</b> ou <b>Fromage fondu Vache qui rit</b></p> <p><b>Fruit</b> ou <b>Poire cuite sauce chocolat</b></p>	<p><b>Soupe du chalet</b> (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p><b>Salade de haricots verts à la vinaigrette</b> ou <b>Saucisson à l'ail* et cornichon</b></p> <p><b>Cœur de merlu sauce basilic et Légumes ensoleillés</b> (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) ou <b>PLAT 2 EN 1 – Parmentier de canard</b></p> <p><b>Pont l'Evêque (AOP)</b> ou <b>Fromage blanc</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Tarte aux pommes grand-mère</b> ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage velouté de butternut</b></p> <p><b>Salade de riz rose</b> (riz, betterave, thon, mayonnaise, persil) ou <b>Salade aux deux racines</b> (Carottes et betteraves cuites)</p> <p><b>Quiche aux oignons maison et Salade de mâche</b> et dosette de vinaigrette ou <b>PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</b> (lentilles, saucisse fumée)</p> <p><b>Saint Paulin</b> ou <b>Faisselle</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Fruit</b> ou <b>Yaourt aux fruits</b></p>	<p><b>Potage crème de brocolis</b></p> <p><b>Radis* et beurre</b> ou <b>Salade de penne à la Romana BIO</b> (Penne BIO, jambon blanc Label Rouge, courgette, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic, curcuma, poivre)</p> <p><b>Steak haché de bœuf (vbf) sauce milanaise</b> (tomate, jambon blanc) ou <b>Omelette* aux herbes</b></p> <p><b>Frites au four*</b> ou <b>Purée de courgettes maison</b></p> <p><b>Brie</b> ou <b>Yaourt velouté</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Compote pommes/poires maison et son biscuit</b> ou <b>Liégeois au café</b></p>	<p><b>Potage cultivateur</b> (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p><b>Salade de tomate et maïs à la vinaigrette</b> ou <b>Salade vendéenne</b> (Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat, ail, sel)</p> <p><b>Dos de colin lieu sauce ensoleillée</b> ou <b>Merguez*</b> et dosette de ketchup</p> <p><b>Riz BIO Pilaf</b> ou <b>Carottes à la crème</b></p> <p><b>Montboissier</b> ou <b>Fromage frais Chanteneige</b></p> <p><b>Crème dessert à la vanille</b> ou <b>Pruneaux d'Agen au thé et biscuit</b></p>	<p><b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés)</p> <p><b>Rillettes pur porc* et cornichon</b> ou <b>Céleri rémoulade</b></p> <p><b>Paupiette de veau sauce forestière et Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon blanc Label Rouge</b></p> <p><b>Carré de l'Est</b> ou <b>Petits suisse</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Paris-Brest</b> ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage carottes à l'orange</b></p> <p><b>Segments de pomelos</b> ou <b>Pizza au fromage*</b></p> <p><b>Goulash hongrois (vbf)</b> ou <b>Travers de porc sauce miel</b></p> <p><b>Semoule BIO</b> ou <b>Chou-fleur persillé</b></p> <p><b>Comté (AOP)</b> ou <b>Yaourt nature</b> (et dosette de sucre)</p> <p><b>Crème dessert au caramel</b> ou <b>Compote et biscuit</b></p>