



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 

Toutes nos viandes, y compris volaille et lapin, sont d'**origine française** et de **race à viande** à l'exception de l'agneau qui peut, selon la saison, provenir d'Irlande.



Nos entrées, plats et accompagnements suivis d'un astérisque (*) ne sont pas faits "Maison" (fromages et desserts non concernés).

Les allergènes sont indiqués en gras sur les étiquettes de nos 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 espèces de poissons indiquées sur les menus peuvent 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, salami, 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
MARS 2021

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

DATE RETOUR DU MENU : _____

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



Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
<p>Potage cultivateur (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Champignons à la Grecque ou Quiche au fromage *</p> <p>Tripes à la mode de Caen ou Cuisse de canette façon grand-mère</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Bouquetière de légumes (Carottes, haricots verts, courgettes, céleri,oignons)</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Fruit de saison ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Terrine aux deux poissons* et dosette de mayonnaise ou Salade du soleil BIO (pâtes BIO, carottes, jambon blanc, tomates, oignons, assaisonnement)</p> <p>Fricassée de poulet au curry ou Croque-Monsieur maison Riz BIO Pilaf ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Fromage de chèvre ou Yaourt nature (et dosette de sucre)</p> <p>Mousse aux marrons ou Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Salami* et cornichon ou Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Cœur de merlu sauce beurre blanc ou Steak haché (vbf) sauce échalotes</p> <p>Mousseline d'épinards ou Pâtes BIO Macaronis et emmental râpé</p> <p>Camembert ou Faisselle (et dosette de sucre)</p> <p>Fruit de saison ou Pomme au four et dosette de confiture</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette ou Salade de betteraves à la vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre vert et Polenta crémeuse ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute au Riesling (saucisse fumée, lard, chou, PdT)</p> <p>Munster (AOP) ou Fromage blanc (et dosette de sucre)</p> <p>Gland au Kirch ou Crème dessert au chocolat</p>	<p>Potage fermier (Pdt, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou Salade californienne (Riz thaï, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olives noires, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</p> <p>Œufs à la berrichonne (vin rouge, lardons, tomates) ou Beau-filet de colin-lieu pané* et citron</p> <p>Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé ou Gratin de brocolis</p> <p>Bûche des Dômes ou Fromage fondu Samos</p> <p>Abricots au sirop léger et biscuit ou Mousse au café</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Salade du pêcheur (PdT, tomates fraîches, mayonnaise, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre) ou Avocat et dosette de mayonnaise</p> <p>Sauté d'agneau à la menthe ou Rôti de porc sauce ciboulette</p> <p>Haricots verts persillés ou Purée St Germain (pois cassés)</p> <p>Edam ou Yaourt velouté (et dosette de sucre)</p> <p>Liégeois à la vanille ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême et Jardinière de légumes ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Yaourt nature (et dosette de sucre)</p> <p>Douceur au chocolat ou Fruit de saison</p>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Pâté de lapin* et cornichon ou Salade Di Palermo BIO (Pâtes BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne ou Cœur de merlu sauce ensoleillée</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Purée de potimarron</p> <p>Montboissier ou Fromage blanc (et dosette de sucre)</p> <p>Compote pomme maison et son biscuit ou Crème dessert au café</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Crevettes et beurre ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux trois fromages maison (Cantal AOP, bûche des Dômes, emmental) ou Cuisse de lapin cocotte</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou Pâtes BIO Coquillettes et emmental râpé</p> <p>Cantal (AOP) ou Yaourt nature (et dosette de sucre)</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit ou Flan géilifié nappé au caramel</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Tresse au fromage* ou Céleri rémoulade</p> <p>Fondant de porc à la moutarde (joue de porc) ou Rôti de bœuf (vbf) sauce chasseur</p> <p>Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) ou Pommes röstis</p> <p>Mimolette ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Bavarois aux fruits rouges ou Fruit de saison</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Carottes râpées à l'orange ou Pâté en croûte* et cornichon</p> <p>Gigot d'agneau rôti froid juste rôti et dosette de moutarde ou Chipolatas* et confit d'oignons</p> <p>Haricots blancs à la Bretonne ou Petits pois à la Française</p> <p>Saint Paulin ou Petits suisses (et dosette de sucre)</p> <p>Fruit de saison ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Segments de pomelos* ou Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge et Ratatouille ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de morue</p> <p>Carré de l'Est ou Yaourt nature (et dosette de sucre)</p> <p>Crème dessert au praliné ou Compote et biscuit</p>	<p>Soupe aux vermicelles</p> <p>Salade de riz rose (riz, betteraves, thon, mayonnaise, persil) ou Radis et beurre</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande ou Boulettes de bœuf (vbf) sauce napolitaine</p> <p>Julienne de légumes (Carottes, céleri, courgettes) ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental ou Faisselle (et dosette de sucre)</p> <p>Délice au café ou Fruit de saison</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Macédoine à la Russe (macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayo) ou Salade aux 2 pommes (PdT, pomme, crème, oignons)</p> <p>Rôti de veau sauce provençale et Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur)</p> <p>Coulommiers ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Liégeois au chocolat ou Poire au sirop léger et biscuit</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
<p>Potage fermier (Pdt, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Cervelas à la vinaigrette ou Champignons à la Grecque</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre et Purée de céleri maison ou PLAT 2 EN 1 – Couscous (semoule BIO)</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Petits suisses (et dosette de sucre)</p> <p>Crème dessert au caramel ou Fruit de saison</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade charcutière (PdT, jambon blanc, cornichons, oignons, persil, assaisonnement) ou Carottes râpées citronnette</p> <p>Sauté de veau à la Catalane ou Omelette* aux oignons et tomates</p> <p>Gratin de courgettes ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Yaourt nature (et dosette de sucre)</p> <p>Tartelette au chocolat ou Liégeois au café</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette ou Lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Dos de colin-lieu sauce dieppoise ou Quiche aux oignons et lardons maison</p> <p>Pâtes BIO Macaronis et emmental râpé ou Salade de mâche et dosette de vinaigrette</p> <p>Munster (AOP) ou Fromage blanc (et dosette de sucre)</p> <p>Fruit de saison ou Compote pomme/banane maison et biscuit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Chou rouge à la vinaigrette ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Saucisse de Toulouse* sauce échalote ou Steak haché de bœuf (vbf) sauce marchand de vin</p> <p>Frites au four* ou Endives braisées</p> <p>Camembert ou Faisselle (et dosette de sucre)</p> <p>Yaourt aux fruits ou Mirabelles au sirop léger et biscuit</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Taboulé BIO ou Tomates persillées et dosette de vinaigrette</p> <p>Calamars à l'espagnole et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1 – Potée de canette</p> <p>Edam ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Fruit de saison ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Pizza au fromage* ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto ou Bœuf bourguignon (vbf)</p> <p>Purée Crécy (carottes) ou Pâtes Fusillis BIO emmental râpé</p> <p>Gouda ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Crème renversée ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) ou Pâté de campagne supérieur* et cornichon</p> <p>Rôti de dinde sauce pruneaux ou Travers de porc sauce barbecue</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Haricots beurre persillés</p> <p>Montboissier ou Petits suisses (et dosette de sucre)</p> <p>Flan pâtissier ou Fruit de saison</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
<p>Soupe aux vermicelles</p> <p>Salade de betteraves à la vinaigrette ou Feuilleté à la bolognaise*</p> <p>Omelette* au fromage et Petits pois à la Française ou PLAT 2 en 1 - Saucisse fumée supérieure* (dosette de moutarde) et Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Mimolette ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit de saison ou Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Céleri rémoulade ou Mortadelle* et cornichon</p> <p>Cœur de merlu sauce normande et Haricots verts persillés ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise (vbf) et emmental râpé</p> <p>Bûche des Dômes ou Petits suisses (et dosette de sucre)</p> <p>Semoule au lait maison ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce estragon ou Boudin noir* et sa compote de pommes maison</p> <p>Brocolis ou Purée de pommes de terre</p> <p>Carré de l'Est ou Fromage blanc (et dosette de sucre)</p> <p>Exquis exotique ou Fruit de saison</p>	<p>Potage cultivateur (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Salade Paimpol (haricots blancs, lardons, échalotes, persil, vinaigrette) ou Terrine aux trois poissons et dosette de mayonnaise</p> <p>Quiche chèvre / épinards maison ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental ou Yaourt nature (et dosette de sucre)</p> <p>Fruit de saison ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette ou Salade camarguaise (riz thaï, haricots rouges, petits pois, oignons, persil, vinaigrette)</p> <p>Dos de cabillaud sauce beurre blanc ou Gigot d'agneau rôti froid juste rôti et dosette de moutarde</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Salsifis persillés</p> <p>Cantal (AOP) ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Taboulé BIO au thon ou Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Rôti de veau sauce crème ou Carbonade Flamande (vbf)</p> <p>Poêlée méridionale (haricots verts, courgettes, tomates, poivrons, ail) ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Brie ou Yaourt velouté (et dosette de sucre)</p> <p>Tarte Bourdaloue ou Fruit de saison</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Radis et beurre ou Salade Italienne BIO (pâtes BIO, tomates, carottes, courgettes, emmental, crème, mayonnaise)</p> <p>Cuisse de lapin sauce chasseur ou Fondant de porc au romarin (joue de porc)</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Purée de navets</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage blanc (et dosette de sucre)</p> <p>Mousse au café ou Compote et biscuit</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31				
<p>Potage fermier (Pdt, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade de hareng (PdT, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre) ou Salade de haricots verts et œuf dur</p> <p>Daube de bœuf (vbf) ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Carottes Vichy ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Fromage brique croûte noire ou Petits suisses (et dosette de sucre)</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise ou Fruit de saison</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette ou Salade Antillaise (riz thaï, carottes, maïs, ananas, rôti de dinde, raisins secs, poivrons)</p> <p>Quiche au saumon et brocolis maison et Salade verte et dosette vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette</p> <p>Edam ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Pomme au four ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Salade Coleslow (Carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise) ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Langue de veau aux deux moutardes ou Dos de colin-lieu sauce oseille</p> <p>Pâtes BIO Fusillis et emmental râpé Ou Courgettes persillées</p> <p>Fromage Saint Paulin Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison Ou Liégeois au café</p>				