

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, salami, 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

AVRIL 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 1er/04	Jeudi 1er/04 Vendredi 02/04
Vendredi 02/04	Samedi 03/04 Dimanche 04/04 Lundi 05/04

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.

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



			Jeudi 1er	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
			Potage velouté de tomates / gingembre Pâté de canard* et cornichon ou Asperges à la vinaigrette Navarrin d'agneau ou Omelette* aux oignons et à la tomate Jardinière de légumes ou Pommes de terre vapeur persillées Coulommiers ou Fromage blanc et dosette de sucre Eclair à la vanille ou Compote et son biscuit	Potage persil Lentilles BIO à la vinaigrette ou Salade de tomate et maïs à la vinaigrette Filet de limande meunière* et citron ou Sauté de veau citron / olives Ratatouille ou Semoule BIO Munster AOP ou Faisselle et dosette de sucre Crème dessert au chocolat ou Fruit	Potage crème de haricots à la Russe (haricots verts, PdT, poireaux, oignons) Segments de pomelos* ou Œuf dur BIO* entier avec sa coquille et dosette de mayonnaise Colombo de dinde et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1 -Endives au jambon Label Rouge Fromage laits mélangés (vache et chèvre) ou Petits suisses et dosette de sucre Fruit ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet) Salade Brestoise (PdT, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre) ou Avocat et dosette de mayonnaise Crêpinette de porc sauce tomate ou Fricassée de poulet aux 2 poivres Purée de chou-fleur maison ou Polenta crémeuse Pont l'Evêque AOP ou Fromage fondu Samos Tartelette aux myrtilles ou Riz au lait
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11
Potage mouliné de légumes Museau à la Lyonnaise Navarin d'agneau aux raisins secs Subric de pommes de terre Comté (AOP) Pâtisserie de Pâques	Potage crème de céleri Chou blanc râpé à l'ananas ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Quiche aux trois fromages maison et Salade verte – dosette de vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla au poulet (poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer) Mimolette ou Fromage fondu Six de Savoie Fruit ou Crème dessert praliné	Potage crème de carottes à la coriandre Noix de jambon fumé* et beurre ou Radis* et beurre Dos de cabillaud sauce beurre blanc et Haricots verts persillés ou PLAT 2 EN 1-Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé (vbf) Camembert ou Fromage Tartare ail et fines herbes Salade de fruits frais maison et biscuit ou Compote et son biscuit	Potage cresson Taboulé BIO (semoule BIO, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) ou Concombre et dosette de vinaigrette Omelette* au fromage ou Sauté de veau marengo Mousseline d'épinards maison ou Riz BIO Pilaf Gouda ou Yaourt nature et dosette de sucre Mousse au café ou Fruit	Potage velouté de courgettes Salade de tomate et maïs à la vinaigrette ou Salade de pommes de terre à la Dijonnaise (PdT, haricots verts, carottes, tomates, moutarde à l'ancienne, assaisonnement) Rôti de porc sauce ciboulette ou Filet de colin meunière* et citron Lentilles BIO à la paysanne (lardons) ou Purée Crécy maison (carottes) Fromage laits mélangés (vache et chèvre) ou Fromage frais Cantafrais Fruit ou Petits suisses fruités	Potage persil Céleri rémoulade ou Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) Boulettes d'agneau à la provençale ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons Polenta crémeuse ou Ratatouille Brie ou Faisselle et dosette de sucre Liégeois au chocolat ou Compote et son biscuit	Potage crème de brocolis Salade des Iles (riz, tomates, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette) ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Cuisse de pintade sauce chasseur ou Rôti de bœuf sauce échalotes Gratin de courgettes maison ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Cantal (AOP) ou Petits suisses et dosette de sucre Charlotte aux poires ou Fruit
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Potage crème de céleri Salade aux deux racines (betteraves et carottes cuites) ou Pâté de lapin* et cornichon Bœuf aux oignons ou Fricassée de poulet sauce suprême Pommes de terre vapeur persillées ou Petits pois à la Française Montboissier ou Fromage frais St Bricet Fruit ou Ile flottante et sa crème anglaise	Potage cultivateur Salade Finlandaise (PdT, pomme, concombre, crevettes, mayonnaise, aneth) ou Carottes râpées citronnette Quiche Lorraine maison ou Dos de colin-lieu sauce ensoleillée Salade verte et dosette de vinaigrette ou Riz BIO Pilaf Bûche des Dômes ou Fromage Boursin ail et fines herbes Crème dessert au caramel ou Fruit	Potage mouliné de légumes Maquereau à la moutarde* ou Salade de haricots verts et œuf dur Saucisse de Francfort* et dosette de moutarde ou Blanquette de dinde Purée de brocolis maison ou Pâtes Coquillettes BIO et son emmental râpé Coulommiers ou Faisselle et dosette de sucre Clafoutis aux cerises ou Compote pomme abricots maison et son biscuit	Potage persil Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette ou Feuilleté bolognaise* Jambon blanc Label Rouge sauce Madère et Poêlée méridionale maison (haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail) ou PLAT 2 EN 1-Couscous Saint Nectaire (AOP) ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit ou Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Potage crème de haricots à la Russe Avocat et dosette de mayonnaise ou Salade Bien Être BIO (pâtes BIO, maïs, courgettes, mimolette, assaisonnement) Cœur de merlu sauce citron ou Steak haché de bœuf sauce poivre Riz BIO Pilaf ou Purée de céleri maison Carré de l'Est ou Fromage fondu Vache qui rit Pot de crème au chocolat maison ou Yaourt aux fruits	Potage velouté de tomates / gingembre Lentilles BIO à la vinaigrette ou Champignons à la Grecque Cuisse de canette grand-mère ou Œufs à la berrichonne (lardons, vin rouge, tomates) Navets et carottes persillés ou Pommes dauphines* Emmental ou Yaourt velouté nature et sucre Tartelette tatin ou Fruit	Potage cresson Asperges à la vinaigrette ou Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Rôti de veau sauce napolitaine ou Fondant de porc royal aux pruneaux Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé ou Haricots beurre persillés Munster (AOP) ou Yaourt nature et dosette de sucre Crème renversée ou Compote et son biscuit
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Potage crème de carottes à la coriandre Salade créole (riz, poulet, ananas, tomates, raisins secs) ou Céleri rémoulade Rôti de bœuf sauce marchand de vin ou Omelette* aux herbes Endives braisées ou Pommes boulangères Fromage brique croûte noire ou Petits suisses et dosette de sucre Fruit ou Poire cuite sauce chocolat	Potage mouliné de légumes Saucisson à l'ail* et cornichon ou Salade de betteraves à la vinaigrette Dos de colin-lieu sauce aneth et Purée de courgettes maison ou PLAT 2 EN 1 -Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé Edam ou Fromage fondu Six de Savoie Salambo ou Fromage blanc fruité	Potage crème de brocolis Carottes râpées à la vinaigrette ou Œuf dur BIO* entier avec sa coquille et dosette de mayonnaise Andouillette de canard*/ confit d'oignons ou Gigot d'agneau rôti froid et dosette de moutarde Frites au four ou Bouquetière de légumes (carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons) Fromage de chèvre ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Ananas au sirop et biscuit ou Fruit	Potage crème de céleri Salade Américaine (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette, sel, poivre) ou Salade landaise (PdT, gésiers de volaille, oignons, vinaigrette) Normandin de veau* sauce forestière ou Croque-Monsieur maison Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou Salade verte et dosette de vinaigrette Brie ou Fromage blanc et dosette de sucre Riz au lait maison ou Compote et son biscuit	Potage velouté de courgettes Quiche au fromage* ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette Travers de porc sauce miel ou Filet de limande meunière* et citron Gratin de chou-fleur maison ou Riz BIO Pilaf Saint Paulin ou Fromage frais Carré frais Fruit ou Liégeois à la vanille	Potage crème de haricots à la Russe Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, crème, mayonnaise) ou Terrine aux trois légumes* et dosette de mayonnaise Cuisse de pintade sauce normande et Petits pois à la Française ou PLAT 2 EN 1-Cassoulet (haricots blancs, saucisse, lard) Gouda ou Faisselle et dosette de sucre Crème dessert praliné ou Compote et son biscuit	Potage cultivateur Chou rouge au lard ou Salade de hareng (PdT, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre) Sauté de bœuf (vbf) au paprika ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron Riz BIO Pilaf ou Crèmeux de haricots verts maison Montboissier ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Tarte fondante au chocolat ou Fruit
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30		
Potage velouté de tomates / gingembre Crevettes* et beurre ou Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de veau citron / olives et Légumes ensoleillés ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO (lentilles, saucisse, poitrine de porc) Emmental ou Fromage fondu Vache qui rit Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit ou Flan géliifié nappé caramel	Potage persil Segments de pomelos* ou Terrine océane au saumon et dosette de mayonnaise Rognons de bœuf (vbf) sauce moutarde ou Cœur de merlu sauce dieppoise Polenta crémeuse ou Jardinière de légumes Cantal (AOP) ou Faisselle et dosette de sucre Yaourt aux fruits ou Poire au sirop et biscuit	Potage cresson Salade Di Palermo BIO (Pâte BIO, tomates fraîches, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre) ou Concombre et dosette de vinaigrette Cuisse de lapin cocotte ou Tomates farcies Carottes à la crème ou Riz BIO Pilaf Camembert ou Fromage Boursin ail et fines herbes Fruit ou Mousse aux marrons	Potage crème de brocolis Salade Atlantique (PdT, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais) ou Saucisson sec* et cornichon Fondant de porc au romarin ou Merguez* et dosette de ketchup Salsifis persillés ou Semoule aux petits légumes Bûche des Dômes ou Fromage blanc et dosette de sucre Tiramisu ou Fruit	Potage crème de carottes à la coriandre Radis* et beurre ou Salade de riz aux deux couleurs (concombre, riz thaï, assaisonnement) Jambon blanc Label Rouge et Ratatouille ou PLAT 2 EN 1- Brandade de morue Carré de l'Est ou Fromage frais pavé ½ sel Fruit ou Semoule au lait		