

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

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

Toutes nos préparations sont sans sel ajouté

ENTRÉE :

- 1- Salade de tomates fraîches « maison » persillées, (dosette vinaigrette)
- 2- Salade de betteraves fraîches « maison » persillées, (dosette vinaigrette)
- 3- Pomelos frais nature (dosette de sucre)
- 4- Potage « Maison » aux légumes frais
- 5- Charcuterie du jour (saucisson à l'ail, salami, terrine de campagne, etc...selon disponibilité)
- 6- Œuf dur et dosette de mayonnaise

PLAT :

- 7- Beau-filet de colin-lieu MSC pané
- 8- Filet de poisson MSC cuit à la vapeur douce « Maison » (lieu noir, cabillaud ou merlu selon arrivages)
- 9- Omelette nature
- 10- Jambon blanc Label Rouge (Origine France)
- 11- Steak haché nature (Origine France)
- 12- Filet de poulet cuit à la vapeur douce « Maison » (Origine France)
- 13- Escalope de dindonneau à la viennoise* (Origine UE)

GARNITURE :

- 14- Haricots verts persillés « Maison »
- 15- Pâtes BIO nature « Maison »
- 16- Riz BIO Pilaf aux oignons et thym « Maison »
- 17- Pommes de terre rissolées aux herbes de Provence
- 18- Purée de pommes de terre fraîches « Maison »
- 19- Purée de carottes fraîches « Maison » à l'huile d'olive

FROMAGE OU DESSERT :

- 20- Crème dessert (chocolat, vanille ou praliné selon disponibilité)
- 21- Compote de fruits BIO sans sucre ajouté
- 22- Fruit de saison (Eté : pêche, abricot, prune, raisin...et Hiver : pomme HVE, poire HVE, banane RUP, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 23- Fromage blanc
- 24- Yaourt nature 0% de mg
- 25- Yaourt aux fruits



Vos choix de menus

SEPTEMBRE 2021

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

DATE RETOUR DU MENU : _____

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 05 DU MOIS PRECEDENT

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



		Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		<p>Potage persil</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise)</p> <p>Cuisse de canette à l'orange ou Saucisses de Francfort* et dosette de moutarde</p> <p>Petits pois à la Française ou Purée St Germain maison (pois cassés)</p> <p>Camembert ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Eclair au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade Vendéenne (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, oignons, vinaigrette) ou Terrine océane au saumon* et dosette de mayonnaise</p> <p>Quiche aux trois fromages maison ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Fromage laits mélangés ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Concombre et dosette de vinaigrette ou Salade méditerranéenne (PdT, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil plat frais)</p> <p>Calamars à l'espagnole ou Gigot d'agneau rôti froid et dosette de moutarde</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Ratatouille</p> <p>Saint Paulin ou Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade de pâtes BIO à l'Indienne (Pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates fraîches, coriandre frais, oignons rouge frais, olive noire ...) ou Salade de betteraves à l'œuf dur</p> <p>Rôti de veau sauce poivre ou Boulettes de bœuf (vbf) sauce napolitaine</p> <p>Navets et carottes persillés ou Semoule BIO</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Framboisier ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Segments de pomelos* ou Salade chinoise (soja, carottes, riz thaï, surimi, miel, vinaigrette)</p> <p>Filet de poulet sauce estragon ou Sauté de porc au romarin</p> <p>Pommes de terre rissolées aux herbes* ou Gratin de brocolis maison</p> <p>Brie ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Liégeois à la vanille ou Fruit</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, thon, tomates, courgettes, oignons, olives noires, vinaigrette) ou Salade de haricots verts et œuf dur</p> <p>Cuisse de lapin sauce chasseur et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon persillé de Bourgogne et sa Macédoine de légumes à la mayonnaise</p> <p>Munster (AOP) ou Fromage frais St Môret</p> <p>Fruit ou Liégeois au café</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette ou Taboulé BIO</p> <p>Tête de veau sauce gribiche ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates, oignons)</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Camembert ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Compote et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Saucisson sec* et cornichon ou Tomate persillée et dosette vinaigrette</p> <p>Dos de cabillaud sauce Noilly ou Filet de poulet sauce provençale</p> <p>Purée du soleil maison (carottes et poivrons) ou Polenta crémeuse</p> <p>Cantal (AOP) ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Pruneaux d'Agen au vin et biscuit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Feuilleté bolognaise* ou Melon</p> <p>Rosbif froid (vbf) sauce béarnaise ou Œufs à la Berrichonne (vin rouge, lardons, tomates)</p> <p>Blettes à la béchamel ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Gouda ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Clafoutis aux cerises ou crème dessert à la vanille</p>	<p>Soupe froide gaspacho</p> <p>Salade Catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette...) ou Salade de Bresse (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette)</p> <p>Chipolatas et son confit d'oignons ou Filet de limande meunière* et citron</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou Aubergines à la provençale</p> <p>Bûche des Dômes ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Compote pomme poire maison et biscuit ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage persil</p> <p>Céleri rémoulade ou Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon)</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande ou Rôti de porc sauce miel</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Carottes Vichy</p> <p>Mimolette ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Fruit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté tomates / basilic</p> <p>Lentilles BIO à la vinaigrette ou Terrine aux 3 légumes* et dosette de mayonnaise</p> <p>Fondant de porc royal aux pruneaux et Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivrons) ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Edam ou Boursin ail et fines herbes</p> <p>Mille-feuilles ou Flan gélifié nappé caramel</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Melon</p> <p>Rôti de veau sauce crème d'ail ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons</p> <p>Brocolis ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Carré de l'Est ou Fromage frais Pavé ½ sel</p> <p>Fruit ou Fromage blanc fruité</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette ou Fromage de tête persillé* à la vinaigrette</p> <p>Dos de colin-lieu sauce armoricaine au Cognac et Epinards à la crème ou PLAT 2 EN 1 – Couscous</p> <p>Montboissier ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Charlotte aux poires ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade piémontaise ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Quiche au thon et à la tomate maison et salade verte ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rôti de dinde froid et dosette de moutarde et Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives, emmental, crème, mayonnaise, basilic, curcuma)</p> <p>Emmental ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté tomates / basilic</p> <p>Pastèque ou Terrine aux 3 poissons* et dosette de mayonnaise</p> <p>Steak haché de bœuf sauce poivre (vbf) et Frites au four* ou PLAT 2 EN 1 – Moussaka macédonienne au porc</p> <p>Fromage de chèvre ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Crème dessert au praliné ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Courgettes râpées au basilic ou Taboulé BIO au thon</p> <p>Aile de raie sauce beurre blanc (<i>sous réserve de disponibilité</i>) ou Fricassée de poulet sauce normande</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Jardinière de légumes</p> <p>Brie ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit ou Mousse au café</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade Mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, olives, oignons, vinaigrette) ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Travers de porc sauce barbecue ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Purée de céleri maison ou Pâtes Macaronis BIO emmental râpé</p> <p>Saint Paulin ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Tartelette au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Segments de pomelos* ou Salade Sicilienne BIO (pâtes BIO, poulet, poivrons, oignons, vinaigrette)</p> <p>Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons et Pommes boulangères ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur)</p> <p>Coulommiers ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Pot de crème maison à la vanille ou Compote et biscuit</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Potage Provençal</p> <p>Carottes à la Marocaine ou Quiche au fromage*</p> <p>Cuisse de poulet Wang et Poêlée chinoise (Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame) ou PLAT 2 EN 1 – Saucisse fumée supérieure et dosette de moutarde et ses lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Saint Nectaire (AOP) ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Fruit ou Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Melon ou Salade de rollmops aux 2 pommes (PdT, rollmops, pomme, crème, lait)</p> <p>Colombo de dinde ou Croque-Monsieur maison</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Pont l'Evêque (AOP) ou Fromage fondu Samos</p> <p>Yaourt aux fruits ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Soupe froide de concombre à la menthe</p> <p>Taboulé BIO à l'orientale (semoule BIO, tomates, poivrons concombre, filet de poulet, raisins secs, assaisonnement) ou Terrine aux 2 poissons* et citron</p> <p>Beaufilet de colin-lieu pané* et citron ou Rôti de veau à la fleur de thym</p> <p>Ratatouille ou Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Camembert ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Salade de fruits exotiques et biscuit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Rillettes pur porc* et cornichon ou Avocat et dosette de mayonnaise</p> <p>Omelette* oignons et lardons et Purée de potimarron maison ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Gouda ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Eclair au café ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Tomate persillée et dosette de vinaigrette ou Pasta BIO à la Grecque (pâtes, concombre, jambon blanc, feta, assaisonnement)</p> <p>Dos de cabillaud sauce à l'aneth et Carottes Vichy ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rosbif froid (vbf) sauce béarnaise et Salade aux deux pommes (PdT, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</p> <p>Bûche des Dômes ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Pruneaux d'Agen au thé et biscuit ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage velouté tomates / basilic</p> <p>Radis* et beurre ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Sauté d'agneau à la menthe ou Rôti de porc sauce moutarde</p> <p>Semoule BIO ou Purée de chou-fleur maison</p> <p>Edam ou Fromage frais Cantadou</p> <p>Compote pomme pruneaux maison biscuit ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Salade de riz à l'Indienne (riz thaï, thon, œuf dur, olives, assaisonnement) ou Marinade du soleil (carottes, chou-fleur, courgettes, poivrons, tomates, olives)</p> <p>Cuisse de canette sauce poivre vert ou Daube de bœuf (vbf)</p> <p>Courgettes sautées à l'ail ou Pâtes Fusillis BIO emmental râpé</p> <p>Cantal (AOP) ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Flan pâtissier ou Fruit</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30			
<p>Potage persil</p> <p>Segments de pomelos* ou Pâté en croûte* et cornichon</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière et Polenta crémeuse ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) Cœur de merlu froid et dosette de mayonnaise et Salade Cambodgienne (poivrons, soja, tomates, filet de poulet, assaisonnement)</p> <p>Mimolette ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Compote et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade Landaise (PdT, gésiers, assaisonnement) ou Salade de betteraves à la vinaigrette</p> <p>Quiche lardons et oignons maison ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette ou Pâtes Pennes BIO et emmental râpé</p> <p>Montboissier ou Boursin ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Semoule au lait maison</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Pastèque</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto ou Rôti de bœuf sauce marchand de vin</p> <p>Crèmeux de haricots verts maison ou Pommes dauphines*</p> <p>Coulommiers ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Tartelette aux myrtilles ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Concombre bulgare dosette de mayo. ou Feuilleté au fromage*</p> <p>Gigot d'agneau rôti froid et dosette de moutarde ou Sauté de porc au curry</p> <p>Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé ou Salsifis</p> <p>Saint Paulin ou Fromage frais St Morêt</p> <p>Fruit ou Mirabelles au sirop léger et biscuit</p>			