

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 (Été : 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

Maison  LeRoux



Vos choix de menus

OCTOBRE 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

*Semaine bleue
du 04 au 08 octobre :
Etats Unis, Italie, France,
Asie, Maroc*



				Vendredi 1	Samedi 2	Dimanche 3
				Potage cresson Carottes râpées à l'orange Ou Salade créole (riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs) Steak haché sauce échalotes et Aubergines à la provençale Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute de la mer Emmental Ou Fromage fondu Vache qui rit Crème dessert au caramel Ou Compote et biscuit	Potage poireaux / pommes de terre Salade Bien-Etre BIO (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental, vinaigrette) Ou Macédoine à la Russe (macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayonnaise) Filet de poulet sauce crème et Petits pois à la Française Ou PLAT 2 EN 1 – Feijoada (Sauté de porc, haricots rouges, tomate, vin blanc, oignons, ail, curry, coriandre, cumin, clou de girofle, sel, poivre) Carré de l'Est Ou Yaourt velouté nature et sucre Douceur chocolat Ou Fruit	Potage crème de carottes Champignons à la Grecque Ou Salade Niçoise (Pdt, haricots verts, thon, tomates, œuf, vinaigrette) Rôti de veau à la provençale Ou Omelette au fromage* Riz BIO Pilaf Ou Mousseline d'épinards maison Munster Ou Fromage fondu Samos Fruit Ou Crème dessert au café
Lundi 4 ETATS-UNIS	Mardi 5 ITALIE	Mercredi 6 FRANCE	Jeudi 7 ASIE	Vendredi 8 MAROC	Samedi 9	Dimanche 10
Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Salade coleslaw (carotte, chou blanc, mayo) Ou Macédoine à la vinaigrette Travers de porc sauce barbecue Ou Boulettes de bœuf* sauce napolitaine Frites Ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé Mimolette Ou Faisselle et dosette de sucre Cheese Cake Ou Fruit	Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Tomate mozzarella Ou Salade antillaise (Riz thai parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, roti de dinde, raisins secs, sel, poivre) PLAT 2 EN 1 – Spaghettis à la bolognaise et emmental râpé Ou Rôti de dinde sauce crème et Brocolis Yaourt au lait de brebis Ou Fromage fondu Samos Panna cotta - coulis de fruits rouges Ou Compote et biscuit	Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert) Terrine de canard* et cornichon Ou Tomate persillée- dosette de vinaigrette Blanquette de veau Ou Normandin de veau sauce forestière Riz BIO Pilaf Ou Purée de pomme de terre maison Camembert Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Tartelette tatin Ou Liégeois au café	Potagevelouté de butternut Salade chinoise (soja, carottes, riz basmati, surimi, miel, vinaigrette) Ou Salade du soleil BIO (Pâtes BIO, carottes fraîches, jambon label rouge, basilic frais, tomates fraîches, oignons rouges, olives noires, assaisonnement) Sauté de porc à la chinoise Ou Omelette aux oignons et tomate Poêlée chinoise (carottes, courgettes, petits pois, soja, champignons noir, mélisse,...) Ou Ratatouille Saint Paulin Ou Fromage blanc et dosette sucre Litchis au sirop léger et biscuit Ou Crème dessert chocolat	Potage poireaux / pommes de terre Salade de pois chiche (pois chiche, thon, raisins secs, olive, oignon rouge, paprika, curcuma) Ou Feuilleté à la bolognaise* PLAT 2 EN 1 - Couscous Ou Cœur de merlu sauce ciboulette et Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) Brie Ou Fromage fondu Six de Savoie Salade d'orange à la cannelle et biscuit Ou Compote pomme banane maison et biscuit	Potage cresson Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Ou Champignons à la grecque Sauté de veau à la Catalane Ou Jambon blanc Label Rouge sauce madère Salsifis persillés Ou Riz BIO pilaf Tomme des Pyrénées Ou Yaourt velouté nature et sucre Mousse au citron Ou Pêche au sirop léger et biscuit	Potage velouté de potimarron Chou blanc râpé aux raisins secs Ou Salade de hareng (PdT, hareng fumé, persil, assaisonnement) Dos de cabillaud sauce beurre blanc Ou Estouffade de bœuf délicieuse Polenta crémeuse Ou Purée de céleri maison Carré de l'Est Ou Fromage blanc et dosette de sucre Eclair au café Ou Fruit
Lundi 11	Mardi12	Mercredi13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Potage crème de carottes Poireaux à la vinaigrette Ou Céleri rémoulade Curry d'agneau Ou Jambon blanc Label Rouge Semoule BIO Ou Petits pois à la Française Fromage laits mélangés (vache & chèvre) Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Liégeois à la vanille	Potage velouté de butternut Carottes râpées à la vinaigrette Ou Salade Italienne BIO (Pâte BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise, curcuma, sel, poivre) Boudin noir* et sa compote de pommes maison Ou Cuisse de pintade sauce normande Purée de pommes de terre maison Ou Haricots beurre persillés Mimolette Ou Faisselle et dosette de sucre Compote et biscuit Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre Crêpe aux champignons* Ou Courgettes râpées au basilic Cœur de merlu sauce ensoleillée Ou Colombo de dinde Brocolis Ou Riz BIO Pilaf Montboissier Ou Yaourt nature et dosette de sucre Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomate, concombre, poivron, assaisonnement) Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette Carbonnade Flamande Ou Saucisse de Francfort* et dosette de moutarde Carottes à la crème Ou Purée St Germain maison (pois cassés) Pont l'Evêque Ou Fromage fondu Kiri Bavarois aux fruits rouges Ou Fruit	Potage cresson Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Salade Charcutière (PdT, jambon blanc, cornichon, oignon, persil, assaisonnement) Dos de colin-lieu sauce champignons et Gratin de chou-fleur Ou PLAT 2 EN 1 – Axoa de veau (haché de veau, riz basmati, tomates, poivrons) Munster (AOP) Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Crème dessert au caramel Ou Fruit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Radis* et beurre Ou Œuf dur BIO* entier et sa coquille et dosette de mayonnaise Cuisse de canette sauce poivre vert Ou Croque-Monsieur maison Pommes Dauphines* Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Edam Ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit Ou Compote et biscuit	Soupe à l'oignon Salade Exotique (riz thaï, ananas, maïs, surimi, olives noires, vinaigrette) Ou Rillettes pur porc et cornichon Crêpinette de porc sauce tomate Ou Rôti de bœuf sauce marchand de vin Choux de Bruxelles à la paysanne (choux de Bruxelles, lardons) Ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Coulommiers Ou Tartare ail et fines herbes Tarte aux pommes Ou Semoule au lait
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Potage velouté de potimarron Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Chou blanc râpé à l'ananas Blanquette de veau à l'ancienne Ou Dos de cabillaud sauce estragon Jardinière de légumes Ou Pommes de terre vapeur persillées Saint Paulin Ou Petits suisses et dosette de sucre Fruit Ou Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Soupe aux vermicelles Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Crevettes* et beurre Cuisse de lapin sauce forestière et Endives braisées Ou PLAT 2 EN 1 – Potée auvergnate Fromage de chèvre Ou Fromage fondu Vache qui rit Fruit Ou Flan gélifié nappé au caramel	Potage crème de carottes Salade de rollmops aux deux pommes (PdT, pommes, rollmops, crème, lait, persil, oignons) Ou Avocat et dosette de vinaigrette Quiche aux oignons et aux lardons maison ou Sauté d'agneau à l'Indienne Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Riz BIO Pilaf Saint Nectaire Ou Fromage blanc et dosette de sucre Tartelette au citron Ou Compote et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Mousse de canard* et cornichon Steak haché de bœuf (vbf) sauce Milanaise (tomate, jambon blanc) Ou Cuisse de poulet cocotte Frites au four* Ou Purée de courgettes maison Gouda Ou Yaourt nature et dosette de sucre Pot de crème au chocolat maison Ou Fruit	Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert) Carottes râpées à la vinaigrette Ou Salade créole (riz, poulet, ananas, tomate, raisins) Filet de saumon sauce à l'aneth (selon disponibilité) Ou Rosbif froid sauce béarnaise Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé Ou Poêlée bouquet de légumes (Carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivron) Carré de l'Est Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Pomme au four Ou Crème dessert au café	Potage velouté de butternut Saucisson à l'ail* et cornichon Ou Asperges à la vinaigrette Sauté de porc au curry Ou Langue de veau sauce piquante Chou vert braisé Ou Purée de pommes de terre maison Brie Ou Yaourt velouté nature et sucre Charlotte aux poires Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre Segments de pomelos* et dosette de sucre Ou Pasta à la grecque BIO (Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive) Bœuf à la niçoise et riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs à la Florentine sauce Mornay (épinards) Cantal Ou Fromage fondu Kiri Crème renversée Ou Compote de pomme maison et biscuit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
Potage cresson Chou rouge au lard Ou Pizza au fromage* Rognons de porc sauce madère Ou Filet de poulet sauce estragon Polenta crémeuse Ou Carottes Vichy Camembert Ou Fromage frais Cantadou Fruit Ou Liégeois au chocolat	Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Dos de colin-lieu sauce gingembre Ou Daube de bœuf Haricots verts persillés Ou Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé Bûche des Dômes Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Fromage blanc fruité Ou Fruit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Andouille* et beurre Ou Radis et beurre Cuisse de pintade sauce chasseur Rôti de veau sauce Raspoutine Purée de potimarron Ou Pommes de terre vapeur persillées Mimolette Ou Faisselle et dosette de sucre Fruit Ou Compote et biscuit	Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert) Salade Camarguaise (riz thaï, haricots rouges, petits pois, vinaigrette) Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette Omelette aux herbes* et Courgettes à la provençale Ou PLAT 2 EN 1- Saucisse fumée supérieure* et dosette de moutarde et Lentilles BIO à la paysanne Edam Ou Fromage blanc et dosette de sucre Gourmandise chocolat Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre Salade aux deux racines (Betteraves et carottes cuites) Ou Salade bien-être BIO (pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, assaisonnement) Filet de limande meunière* et son citron et Gratin de brocolis Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier Pont l'Evêque Ou Fromage fondu Six de Savoie Pêche au sirop léger et biscuit Ou Mousse aux marrons	Potage velouté de potimarron Céleri rémoulade Ou Salade de Bresse (Pdt, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre) Boulettes d'agneau à l'orientale Ou Quiche océane maison Semoule BIO Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Emmental Ou Petits suisses et dosette de sucre Crème dessert praliné Ou Fruit	Potagevelouté de butternut Carottes râpées citronnette Ou Noix de jambon fumé* et beurre Bœuf bourguignon Ou Sauté de dinde à la provençale Pommes de terre vapeur persillées Ou Epinards au beurre Brie Ou Fromage frais Chanteneige Paris-Brest Ou Fruit