

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

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 dinde 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



Vos choix de menus

NOVEMBRE 2021

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

DATE RETOUR DU MENU : _____

RAPPEL : En raison des jours fériés, les livraisons des repas seront modifiées :

Jour de livraison :	Repas livrés :
Jeudi 28/10	Jeudi 28/10 Vendredi 29/10
Vendredi 29/10	Samedi 30/10 Dimanche 31/10 Lundi 1 ^{er} /11
Mercredi 10/11	Mercredi 10/11 Jeudi 11/11

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

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.



Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
<p>Potage crème de carottes</p> <p>Salade frisée aux raisins secs et Bûches des Dômes et dosette de vinaigrette</p> <p>Longe de porc aux châtaignes et aux abricots</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Montboissier</p> <p>Tartelette tatin</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Taboulé BIO à l'orientale ou Céleri vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce basquaise et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon blanc Label Rouge</p> <p>Munster ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit ou Flan gélifié nappé caramel</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Maquereau à la moutarde* ou Salade du Pirée (tomates, concombre, poivrons, féta, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Tarte aux poireaux maison ou Sauté de veau sauce forestière</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou Purée Saint-Germain (Pois cassés)</p> <p>Fromage de chèvre ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Compote et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Avocat et dosette de mayonnaise ou Salade chinoise (Soja, carottes fraîches, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</p> <p>Cuisse de canette sauce cassis ou Boudin blanc sauce porto</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons)</p> <p>Gouda ou Fromage fondu Samos</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit ou Fromage blanc fruité</p>	<p>Potage velouté butternut</p> <p>Salade de tomates et maïs à la vinaigrette ou Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Cœur de merlu sauce ciboulette ou Steak haché de bœuf sauce poivre</p> <p>Semoule BIO ou Purée de navets maison</p> <p>Saint Nectaire ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Mousse au café ou Compote pomme abricot maison et biscuit</p>	<p>Potage fermier (Pommes de terre, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade de pommes de terre à la Dijonnaise (PdT, haricots verts, carottes, tomates, œuf, assaisonnement) ou Champignons à la grecque</p> <p>Filet de poulet sauce mexicaine ou Œufs à la Berrichonne (lardons, tomates, vin rouge)</p> <p>Courgettes sautées à l'ail ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Mille-feuilles ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Asperges à la vinaigrette ou Salade de Naples BIO (pâtes, thon, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne et Riz BIO Pilaf ou PLAT 2 EN 1– Potée Auvergnate</p> <p>Cantal ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Fruit ou Abricots au sirop léger et biscuit</p>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<p>Soupe du chalet (PdT, carottes, navets, épinards)</p> <p>Salade californienne (Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons) ou Radis et beurre</p> <p>Cuisse de poulet au paprika ou Omelette* aux lardons et oignons</p> <p>Purée de butternut maison ou Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Pont l'Evêque ou Fromage fondu Samos</p> <p>Compote et biscuit ou Riz au lait</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Macédoine à la russe (macédoine, mayonnaise, œuf dur, jambon blanc) ou Salade aux deux pommes (PdT, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</p> <p>Cœur de merlu aux câpres ou Fondant de porc au romarin (Joue de porc)</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Carottes Vichy</p> <p>Coulommiers ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Mirabelles au sirop léger et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Concombre et dosette de vinaigrette ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Andouillette de porc* et son confit d'oignons ou Quiche aux trois fromages maison (Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental)</p> <p>Frites au four* ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Montboissier ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Liégeois à la vanille ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Terrine de sanglier* et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf sauce Cognac</p> <p>Subric de pommes de terre</p> <p>Comté</p> <p>Opéra</p>	<p>Soupe aux vermicelles</p> <p>Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, concombre, tomates, assaisonnement) ou Salade du Chef (concombre, tomates, maïs, vinaigrette)</p> <p>Sauté de veau marengo ou Dos de colin lieu sauce oseille</p> <p>Chou-fleur persillé ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Camembert ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Tresse au fromage* ou Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Cordial de légumes (salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons) ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise maison et fromage râpé</p> <p>Mimolette ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Mousse aux marrons ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise) ou Salade Vendéenne (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, vinaigrette)</p> <p>Boulettes d'agneau au curry ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron</p> <p>Semoule BIO ou Purée de haricots verts maison</p> <p>Bûche des Dômes ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Tartelette fruits rouges crumble ou Fruit</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
<p>Potage velouté butternut</p> <p>Salade de betteraves à la crème ou Salade de pâtes BIO à l'indienne (pâtes BIO, filet poulet, carottes, tomates, oignons rouges, olives noires, assaisonnement)</p> <p>Omelette aux herbes* et Ratatouille ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute</p> <p>Munster ou Fromage tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Mousse au citron</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Segments de pomelos* ou Mousse de foie* et cornichon</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante ou Cœur de merlu sauce dieppoise</p> <p>Purée de pommes de terre maison ou Fondue de poireaux</p> <p>Pont l'Evêque ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Semoule au lait maison ou Compote et son biscuit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Blanquette de dinde ou Saucisse de Toulouse sauce tomate</p> <p>Petits pois à la Française ou Haricots blancs façon grand-mère</p> <p>Edam ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Tarte Bourdaloue ou Fruit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Salade Vosgienne (PdT, cervelas, vinaigrette) ou Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise)</p> <p>Quiche Lorraine maison ou Filet de poulet sauce provençale</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou Semoule BIO</p> <p>Fromage laits mélangés (vache & chèvre) ou Fromage Cantadou</p> <p>Fruit ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette ou Salade de lentilles BIO aux lardons</p> <p>Dos de cabillaud sauce crème de basilic ou Steak haché de bœuf sauce marchand de vin</p> <p>Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé ou Endives braisées</p> <p>Saint Paulin ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Pruneaux d'Agen au thé et biscuit ou Liégeois au café</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Salade de riz aux deux couleurs (Concombre frais, riz thaï parfume, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma) ou Salade de haricots verts et œuf dur</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière ou Merguez et dosette de ketchup</p> <p>Purée de céleri maison ou Pommes dauphines*</p> <p>Saint Nectaire ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Baba au rhum ou Fruit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette ou Salade Landaise (PdT, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette)</p> <p>Cuisse de lapin sauce moutarde ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Polenta crémeuse ou Choux de Bruxelles à la paysanne (Lardons)</p> <p>Brie ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème au chocolat maison ou Fruit</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade Sicilienne BIO (pâtes BIO, poulet, poivrons vert et rouge, oignons, basilic) ou Tresse au fromage*</p> <p>Sauté d'agneau à la menthe ou Boudin noir et sa compote de pommes maison</p> <p>Jardinière de légumes ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Emmental ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Radis* et beurre ou Salade Camarguaise (riz thaï, haricots rouges, petits pois, oignons, vinaigrette)</p> <p>Quiche chèvre / épinards maison et Salade verte et dosette de vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert ou Fromage fondu Samos</p> <p>Poire cuite sauce chocolat ou Riz au lait</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade Flamande (PdT, chou blanc, filet de hareng mariné, cornichon, oignons, crème, mayonnaise) ou Courgettes râpées au basilic</p> <p>Filet de limande meunière* et citron ou Cuisse de pintade sauce chasseur</p> <p>Brocolis ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Mimolette ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Pâté en croûte* et cornichon ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</p> <p>Carbonade Flamande ou Omelette* aux oignons et à la tomate</p> <p>Purée Crécy (Carottes) ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Cantal ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Tarte aux pommes grand-mère ou Compote pomme coing maison et biscuit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Chou blanc râpé à l'ananas ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Rôti de veau sauce crème basilic ou Dos de colin-lieu sauce ensoleillée</p> <p>Gratin dauphinois ou Haricots verts persillés</p> <p>Bûche des Dômes ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Yaourt aux fruits ou Fruit</p>	<p>Potage velouté butternut</p> <p>Céleri rémoulade ou Salade de penne à la Romana BIO (Penne BIO, jambon blanc, courgette, tomates, vinaigrette, olives noire, emmental, curcuma,)</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre et Chou-fleur persillé ou PLAT 2 EN 1 – Risotto crémeux au poulet</p> <p>Gouda ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Taboulé BIO ou Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Fondant de porc à la crème d'ail et Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier de canard</p> <p>Tomme des Pyrénées ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Flan pâtissier ou Mousse au chocolat</p>
Lundi 29	Mardi 30					
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Carottes râpées aux câpres</p> <p>Sauté de veau marengo ou Rôti de porc sauce pruneaux</p> <p>Choux de Bruxelles ou Polenta crémeuse</p> <p>Coulommiers ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Compote et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Macédoine à la vinaigrette ou Saucisson sec* et cornichon</p> <p>Cœur de merlu sauce citron et mousseline d'épinards maison ou PLAT 2 EN 1 – Couscous</p> <p>Montboissier ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit ou Flan gélifié nappé caramel</p>					