

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

DÉCEMBRE 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

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.



		Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		<p>Soupe aux vermicelles Salade de lentilles BIO aux lardons Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux trois fromages maison (Cantal AOP, Bûche des Dômes, emmental) Ou Colombo de dinde</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Saint Paulin Ou Yaourt velouté nature et dosette sucre</p> <p>Douceur au chocolat Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage cresson Courgettes râpées au basilic Ou Tresse au fromage*</p> <p>Steak haché sauce chimichurri Ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons</p> <p>Frites au four* Ou Chou vert braisé</p> <p>Brie Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert praliné Ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette Ou Salade Bien-Etre BIO (Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil)</p> <p>Calamars à l'espagnole Ou Cuisse de poulet Vallée d'Auge</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Haricots beurre persillés</p> <p>Munster Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme poire maison et son biscuit Ou Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade du pêcheur (PdT, tomates, thon, œuf, olives, oignons, mayonnaise) Ou Salade de betteraves à la vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce napolitaine et Purée de pommes de terre maison Ou PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon Label Rouge</p> <p>Emmental Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Charlotte aux poires</p>	<p>Potage crème de carottes Segments de pomelos* Ou Salade antillaise BIO (Riz basmati BIO, carottes fraîches, pois, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, sel, poivre)</p> <p>Bœuf bourguignon Ou Omelette* au fromage</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Ou Bouquetière de légumes (carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons)</p> <p>Carré de l'Est Ou Fromage frais Chanteneige</p> <p>Mousse au citron Ou Fruit de saison</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Potage cresson</p> <p>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou Feuilleté bolognaise*</p> <p>Filet de poulet sauce estragon et Purée de potimarron maison Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette</p> <p>Saint Nectaire Ou Fromage frais Saint Bricet</p> <p>Fruit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) Ou Céleri râpé à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de lapin sauce chasseur Ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates)</p> <p>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé Ou Salade de mâche et vinaigrette</p> <p>Fromage de chèvre Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Riz BIO au lait maison Ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Rillettes pur porc* et cornichon Ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Dos de cabillaud sauce beurre blanc Ou Boulettes de bœuf sauce napolitaine</p> <p>Poêlée méridionale (Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate) Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade de riz BIO Camarguaise (riz BIO, haricots rouges, petits pois, oignons, persil, vinaigrette) Ou Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Tête de veau sauce gribiche et Pommes de terre vapeur persillées Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur)</p> <p>Gouda Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Tartelette tatin Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Taboulé BIO à l'orientale (semoule BIO, tomates, concombre, filet poulet, raisins secs, poivrons, menthe, assaisonnement)</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre Ou Filet de colin meunière* et citron</p> <p>Polenta crémeuse Ou Courgettes à la provençale</p> <p>Bûche des Dômes Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit Ou Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, tomates, olives, emmental, crème, mayonnaise) Ou Radis* et beurre</p> <p>Navarin d'agneau et Jardinière de légumes Ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla</p> <p>Edam Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème à la vanille maison Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade Dauphinoise (PdT, saucisse de Francfort, cornichons, oignons, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de canette façon grand-mère Ou Bœuf au paprika</p> <p>Carottes à la crème Ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Gland au Kirsch Ou Fruit</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Céleri rémoulade Ou Pâté de lapin* et cornichon</p> <p>Blanquette de dinde à l'ancienne et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute</p> <p>Munster Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Pomme au four Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Crevettes* et beurre Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto Ou Cœur de merlu sauce ciboulette</p> <p>Purée de butternut maison Ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Cantal Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Salade de fruits frais et biscuit Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Soupe aux vermicelles</p> <p>Taboulé BIO Ou Segments de pomelos*</p> <p>Quiche aux oignons maison Ou Carbonade flamande</p> <p>Salade de mâche et vinaigrette Ou Subric de pommes de terre</p> <p>Mimolette Ou Yaourt velouté nature et dosette sucre</p> <p>Eclair au café Ou Compote et biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Carottes râpées à l'orange Ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Gigot d'agneau rôti froid et moutarde Ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron</p> <p>Haricots blancs à la Bretonne Ou Endives braisées</p> <p>Saint Paulin Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit Ou Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Chou rouge râpé au lard Ou Quiche au fromage*</p> <p>Omelette* aux herbes 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>Flan gélifié nappé au caramel Ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Salade de riz BIO à l'Indienne (riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette) Ou Avocat* et dosette de mayonnaise</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande et Brocolis Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Tartelette au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Champignons à la grecque Ou Salade Brestoise (PdT, maquereau, tomates, moutarde, oignons, ciboulette)</p> <p>Sauté de veau citron / olives Ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Semoule BIO Ou Navets et carottes persillés</p> <p>Coulommiers Ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Fruit Ou Mousse au café</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Saucisson à l'ail* et cornichon Ou Macédoine au thon</p> <p>Daube de bœuf Ou Poulet basquaise</p> <p>Chou vert braisé Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit Ou Mirabelles au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Crêpe aux champignons* Ou Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Normandin de veau sauce forestière ou Omelette* aux oignons et lardons</p> <p>Petits pois à la Française Ou Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Pont l'Evêque Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Semoule au lait Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Radis et beurre Ou Salade fermière (PdT, petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Filet de limande meunière* et citron Ou Sauté de dinde à la provençale</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Ou Gratin de chou-fleur</p> <p>Edam Ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Fruit Ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Concombre et dosette de vinaigrette Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron et carottes Vichy Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Tarte aux pommes Ou Compote pomme banane maison et son biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou fleur)</p> <p>Pizza au fromage Ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante Ou Dos de colin-lieu sauce oseille</p> <p>Purée de pommes de terre maison Ou Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Gouda Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert caramel Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Bloc de foie gras de canard et son chutney maison</p> <p>Civet de biche de Sologne sauce Grand Veneur</p> <p>Purée de marrons maison</p> <p>Fromage et son ¼ de vin* <u>Ou Fromage et son ¼ d'eau pétillante*</u></p> <p>Pâtisserie de Noël *razer la mention inutile</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Avocat* et dosette de mayonnaise Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Sauté d'agneau à l'indienne Ou Saucisse fumée supérieure et dosette de moutarde</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Montboissier Ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Yaourt aux fruits Ou Fruit</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
<p>Potage crème de carottes</p> <p>Segments de pomelos* Ou Salade de pommes de terre à la Dijonnaise (PdT, haricots verts, carottes, tomates, œuf dur, moutarde à l'ancienne)</p> <p>Bœuf aux oignons Ou Omelette* au fromage</p> <p>Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé Ou Gratin de brocolis maison</p> <p>Mimolette Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Pâté de campagne supérieur et cornichon Ou Radis et beurre</p> <p>Filet de cabillaud sauce ciboulette Ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Epinards au beurre Ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit Ou Crème dessert au café</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</p> <p>Tripes à la mode de Caen Ou Steak haché sauce marchand de vin</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées Ou Purée Crécy(Carottes)</p> <p>Cantal Ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Eclair à la vanille Ou Mousse au citron</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) Ou Crevettes et beurre</p> <p>Chipolatas et dosette de ketchup et Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Bûche des Dômes Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Abricots au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce crème Ou Beaufilet de colin-lieu pané et citron</p> <p>Courgettes persillées Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Camembert Ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Crème renversée Ou Fruit</p>		