

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.

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
FÉVRIER 2022

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



POUR OBTENIR UNE COPIE DE VOTRE MENU DUMENT COMPLÉTÉ, MERCI DE COCHER LA CASE CI-CONTRE

	Mardi 1er	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
	<p>Potage céleri</p> <p>Saucisson sec et cornichon Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Sauté de veau au citron et olives et Haricots verts persillés Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Chili con carne</u></p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Carottes râpées à l'orange Ou Salade Bien-Etre BIO (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental, assaisonnement)</p> <p>Dos de cabillaud aux câpres Ou Galette paysanne maison (galette de sarrasin, jambon blanc, emmental, tomate)</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Salade de mâche et dosette vinaigrette</p> <p>Coulommiers Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Crêpe artisanale de la chandeleur et dosette de confiture ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Salade de riz à l'Indienne (riz thaï, thon, œuf dur, olives noires, câpres, vinaigrette)</p> <p>Omelette* au fromage et Courgettes à la provençale Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate</u> (PdT, carottes, porc)</p> <p>Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Flan gélifié nappé au caramel ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce crème Ou Dos de colin-lieu sauce beurre blanc</p> <p>Purée de butternut maison Ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Camembert Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Salade de fruits frais maison et biscuit ou Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Crêpe aux champignons* Ou Salade de betterave à l'œuf dur</p> <p>Crépinette de porc sauce tomate Ou Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) Ou Pommes boulangères</p> <p>Mimolette Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Céleri rémoulade Ou Salade Dauphinoise (PdT, saucisse de francfort, vinaigrette, oignons frais, cornichons, persil plat frais, sel poivre)</p> <p>Boulettes d'agneau sauce orientale Ou Cuisse de lapin sauce forestière</p> <p>Semoule BIO Ou Navets persillés</p> <p>Bûche des Dômes Ou Yaourt velouté nature dosette sucre</p> <p>Tartelette tatin Ou Compote pomme pruneaux maison et biscuit</p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Asperges à la vinaigrette Ou Salade antillaise (riz thaï, carottes, maïs, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins, vinaigrette)</p> <p>Omelette* aux oignons et tomates et Bouquetière de légumes (Carottes, haricots verts, courgette, céleri, oignons) Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Cassoulet</u> (haricots blancs, porc)</p> <p>Munster Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit Ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Segments de pomelos* Ou Andouille* et beurre</p> <p>Bœuf bourguignon Ou Filet de colin meunière* et citron</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées Ou Purée d'épinards</p> <p>Carré de l'Est Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Yaourt aux fruits ou Compote et biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de pintade sauce chasseur et Gratin de chou-fleur maison Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé</u></p> <p>Edam Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Douceur au café ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Taboulé BIO (semoule BIO, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Crevettes* et beurre</p> <p>Flan savoyard maison (lardons) au Reblochon de Savoie (AOP) Ou Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Fromage laits mélangés (vache & chèvre) Ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Fruit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Chou rouge râpé au lard Ou Salade fermière (Pdt, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat, frais, sel, poivre)</p> <p>Cœur de merlu sauce ciboulette Ou Steak haché de bœuf sauce poivre</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Ou Haricots beurre persillés</p> <p>Saint Paulin Ou Tartare ail et fines herbes</p> <p>Poire cuite sauce chocolat ou Semoule au lait</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade Paimpol (haricots blancs, lardons, échalotes, persil, vinaigrette) Ou Macédoine de légumes au thon</p> <p>Paupiette de veau* sauce napolitaine et Céleri braisé Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Axoa d'agneau et son riz BIO</u> (haché d'agneau, tomates, poivrons, riz)</p> <p>Saint Nectaire Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Mille-feuilles ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Radis* et beurre Ou Pasta BIO à la grecque (Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</p> <p>Rôti de porc sauce moutarde et purée de pommes de terre Ou <u>PLAT 2 EN 1 - Cuisse de canette confite à l'Alsacienne</u> (choucroute, pomme fruit cuit)</p> <p>Brie Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert au praliné ou Fruit</p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Carottes râpées citronnette ou Salade des îles (Riz, tomates fraîches, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons frais, sel, poivre)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge sauce Madère et Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignons, poivrons) Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Couscous</u></p> <p>Emmental Ou Fromage frais St Môret</p> <p>Fruit ou Crème dessert au café</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Chou rouge râpé à la vinaigrette ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons rouges et verts, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</p> <p>Boudin noir aux oignons Ou Quiche au thon et à la tomate maison</p> <p>Purée de pommes de terre maison Ou Salade de mâche dosette de vinaigrette</p> <p>Cantal Ou Yaourt velouté nature dosette de sucre</p> <p>Compote et biscuit ou Pot de crème à la vanille maison</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Pâté de campagne* et cornichon Ou Courgettes râpées au basilic</p> <p>Dos de cabillaud sauce à l'aneth Ou Rôti de dinde sauce basquaise</p> <p>Fondue de poireaux Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Mimolette Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade Finlandaise (PdT, concombre, pomme, crevettes, mayonnaise) Ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</p> <p>Fondant de bœuf à la Niçoise Ou Omelette* aux oignons et aux lardons</p> <p>Chou vert braisé Ou Pâtes Coquillettes BIO emmental râpé</p> <p>Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Eclair au chocolat ou Compote pomme banane maison et biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Segments de pomelos Ou Lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Normandin de veau* sauce forestière Ou Filet de limande sauce hollandaise</p> <p>Polenta crémeuse Ou Brocolis</p> <p>Bûche des Dômes Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Riz BIO au lait maison ou Fruit</p>	<p>Potage céleri</p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs Ou Œuf en gelée (œuf, gelée, carottes, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon blanc)</p> <p>Rôti de bœuf sauce marchand de vin et Purée de haricots verts Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Tartiflette maison</u> (PdT, lardons, reblochon, crème fraîche)</p> <p>Gouda Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Fruit ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons, oignons, olives, assaisonnement) Ou Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de lapin en blanquette Ou Sauté de porc Guardian</p> <p>Carottes et navets persillés Ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Fromage de chèvre Ou Boursin ail et fines herbes</p> <p>Baba au rhum ou Crème renversée</p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
<p>Potage fermier</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce crème Ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Petits pois à la Française ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Coulommiers Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit ou Mousse au citron</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade de haricots verts à la vinaigrette Ou Saucisson à l'ail* et cornichon</p> <p>Cœur de merlu sauce basilic et Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons), Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Parmentier de canard</u></p> <p>Pont l'Evêque Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Tarte aux pommes grand-mère Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade de riz rose (riz, betterave, thon, mayonnaise, persil) Ou Salade aux deux racines (Carottes et betteraves cuites)</p> <p>Quiche aux oignons maison et Salade de mâche et dosette de vinaigrette ou <u>PLAT 2 EN 1 – Dahl de lentilles corail</u> (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, cumin, citron, coriandre, gingembre)</p> <p>Saint Paulin Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Radis* et beurre Ou Crevettes* et beurre</p> <p>Steak haché de bœuf sauce milanaise (tomate, jambon blanc) Ou Omelette* aux herbes</p> <p>Frites au four* Ou Purée de courgettes maison</p> <p>Brie Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au café Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade de tomate et maïs à la vinaigrette Ou Salade Vendéenne (Haricots blancs, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil plat, ail, sel)</p> <p>Dos de colin lieu sauce ensoleillée Ou Merguez* et dosette de ketchup</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Carottes à la crème</p> <p>Montboissier Ou Fromage frais Chanteneige</p> <p>Pruneaux d'Agen au thé et biscuit ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade landaise (PdT, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette) Ou Céleri rémoulade</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière et Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Ou <u>PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon blanc Label Rouge</u></p> <p>Carré de l'Est Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Paris-Brest ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Segments de pomelos Ou Salade de Naples BIO (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, olives noires, oignons, vinaigrette)</p> <p>Goulash hongrois Ou Travers de porc sauce miel</p> <p>Semoule BIO Ou Chou-fleur persillé</p> <p>Comté Ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Crème dessert au caramel Ou Compote et biscuit</p>
Lundi 28						
<p>Potage cultivateur</p> <p>Champignons à la grecque Ou Quiche au fromage*</p> <p>Tripes à la mode de Caen Ou Cuisse de canette façon grand-mère</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées ou Bouquetière de légumes (carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons)</p> <p>Saint Nectaire Ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Fruit ou Riz au lait</p>						