

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

JANVIER 2022

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

DATE RETOUR DU MENU : _____

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.

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



		Samedi 01		Dimanche 02		
			<p>Potage cultivateur</p> <p>Terrine de canard royale à la figue</p> <p>Rôti de chapon farci aux cèpes sauce forestière</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Fromage</p> <p>Pâtisserie du Jour de l'An</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Ou Mortadelle et cornichon</p> <p>Fricassée de poulet aux deux poivres</p> <p>Ou Blanquette de fondant de porc à la moutarde</p> <p>Purée de pommes de terre maison</p> <p>Ou Salsifis persillés</p> <p>St Nectaire Ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Compote et biscuit Ou Fruit</p>		
Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07	Samedi 08	Dimanche 09
<p>Soupe du chalet (PdT, carottes, navets, épinards)</p> <p>Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade de lentilles BIO aux lardons</p> <p>Sauté d'agneau à l'Indienne</p> <p>Ou Cuisse de canette sauce cassis</p> <p>Riz BIO Pilaf</p> <p>Ou Purée de brocolis</p> <p>Fromage laits mélangés</p> <p>Ou Fromage frais Chanteneige</p> <p>Ananas au sirop léger et biscuit</p> <p>Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade italienne BIO (Pâtes bio, carottes, courgettes, tomates, olives noires, crème, basilic, emmental, mayo, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Quiche au thon maison et Salade de mâche - dosette vinaigrette</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute au Riesling</p> <p>Munster</p> <p>Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Noix de jambon de fumé* et beurre</p> <p>Ou Segments de pomelos</p> <p>Dos de cabillaud sauce Noilly</p> <p>Ou Blanquette de dinde</p> <p>Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Montboissier</p> <p>Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Taboulé BIO à l'orientale</p> <p>Ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Ou Œufs à la Berrichonne (vin rouge, lardons, tomate)</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Galette des Rois</p> <p>Ou Mousse au citron</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Salade Camarguaise (riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, ...)</p> <p>Cuisse de lapin sauce moutarde</p> <p>Ou Filet de saumon sauce à l'aneth</p> <p>Purée de pommes de terre maison</p> <p>Ou Fondue de poireaux</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Yaourt velouté nature dosette de sucre</p> <p>Ile flottante et sa crème anglaise</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Salade coleslaw (<i>carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise</i>)</p> <p>Ou Salade de pois chiches (pois chiche, thon, tomate cuite, vinaigrette...)</p> <p>Normandin de veau* sauce poivre</p> <p>Ou Chipolatas* et son confit d'oignons</p> <p>Riz BIO Pilaf</p> <p>Ou Céleri braisé</p> <p>Edam</p> <p>Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Pot de crème maison au chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade océane (PdT, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais, curry)</p> <p>Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Fondant de porc royal aux pruneaux et Cordial de légumes (salsifis, navets, carottes, petits pois, oignons)</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Tartelette au citron</p> <p>Ou Flan géliifié nappé caramel</p>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Œuf dur BIO entier* avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Ou Salade Di Palermo BIO (Pâtes BIO, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevette, oignons frais, basilic, sel, poivre)</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Ou Boudin noir* et sa compote de pommes</p> <p>Endives braisées</p> <p>Ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Fruit Ou Semoule BIO au lait maison</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Ou Fromage de tête</p> <p>Merguez et dosette de ketchup et Ratatouille</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla au poulet</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Gourmandise au chocolat</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade Vendéenne (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, oignons, vinaigrette)</p> <p>Ou Salade de tomates et maïs et dosette de vinaigrette</p> <p>Tarte Alsacienne au Munster maison (Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</p> <p>Ou Cœur de merlu sauce ensoleillée</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Pâtes Coquillettes BIO et fromage râpé</p> <p>Gouda</p> <p>Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit</p> <p>Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Céleri râpé à la vinaigrette</p> <p>Ou Terrine au saumon fumé* et dosette de mayonnaise</p> <p>Steak haché sauce marchand de vin</p> <p>Ou Rôti de porc sauce crème d'ail</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Ou Chou vert braisé</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Courgettes râpées au basilic</p> <p>Ou Salade Vosgienne (PdT, cervelas, oignons, persil plat frais, vinaigrette)</p> <p>Dos de colin-lieu sauce poivre vert</p> <p>Ou Cuisse de pintade sauce normande</p> <p>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Ou Carottes et navets persillés</p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p> <p>Ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade chinoise (Soja, carottes, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel de fleurs, coriandre)</p> <p>Ou Salade de haricots verts à la vinaigrette</p> <p>Travers de porc sauce barbecue et Purée de chou-fleur maison</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Tajine de veau olives/citron et Pommes de terre</p> <p>Brie</p> <p>Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Salambo</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Carottes râpées aux câpres</p> <p>Ou Salade de pâtes BIO à l'indienne (Pâtes risone Bio, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre frais, oignons,...)</p> <p>Rôti de bœuf sauce chasseur</p> <p>Ou Omelette* aux lardons et oignons</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur,...)</p> <p>Cantal</p> <p>Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert au café</p> <p>Ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>
Lundi 17	Mardi18	Mercredi19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
<p>Soupe du chalet</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Ou Feuilleté bolognaise</p> <p>Cuisse de poulet façon grand-mère et Purée Crécy maison (carottes)</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Ou Fromage Cantadou</p> <p>Pomme au four et dosette de confiture</p> <p>Ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Segments de pomelos*</p> <p>Ou Taboulé BIO au thon (semoule BIO, tomates, concombre, thon, poivrons, assaisonnement)</p> <p>Andouillette de canard* et confit d'oignons</p> <p>Ou Tarte méditerranéenne maison (ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</p> <p>Frites au four*</p> <p>Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Tomme des Pyrénées AOP</p> <p>Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade aux deux pommes (PdT, pomme, crème, oignons, sel, poivre)</p> <p>Ou Salade Coleslaw (carottes et chou blanc)</p> <p>Filet de limande meunière* et citron</p> <p>Ou Steak haché sauce milanaise (tomates, jambon blanc)</p> <p>Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</p> <p>Ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Yaourt velouté nature dosette de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Abricot au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Mousse de foie* et cornichon</p> <p>Ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</p> <p>Rôti de veau sauce normande et Riz BIO Pilaf</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay (épinards)</p> <p>Edam</p> <p>Ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Charlotte aux poires</p> <p>Ou Compote de pomme maison et biscuit</p>	<p>Soupe aux vermicelles</p> <p>Crêpe au fromage*</p> <p>Ou Salade du Sud-Ouest (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</p> <p>Carbonade Flamande</p> <p>Ou Dos de cabillaud sauce estragon</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Gratin de brocolis</p> <p>Montboissier</p> <p>Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Ou Salade créole (riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</p> <p>Sauté de veau citron / olives</p> <p>Ou Boudin blanc sauce Porto</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ou Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons)</p> <p>Bûche des Dômes</p> <p>Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Crème renversée</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges,</p> <p>Ou Carottes à la marocaine</p> <p>Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron maison</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Eclair au café</p> <p>Ou Fruit</p>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Ou Pâté en croûte* et cornichon</p> <p>Tête de veau sauce gribiche</p> <p>Ou Cœur de merlu sauce dieppoise</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Ou Purée haricots verts</p> <p>Brie</p> <p>Ou Yaourt velouté nature dosette de sucre</p> <p>Compote et biscuit</p> <p>ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Maquereau à la moutarde</p> <p>Ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Ou Rôti de bœuf sauce poivre</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Gouda</p> <p>Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Pruneaux d'Agen au sirop et biscuit</p> <p>Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, courgettes, tomates, thon, vinaigrette)</p> <p>Ou Courgettes râpées au basilic</p> <p>Cuisse de canette confite au jus et Pommes noisettes*</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon blanc Label Rouge</p> <p>Fromage laits mélangés</p> <p>Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Ou Salade de Bresse</p> <p>Boulettes d'agneau à la provençale</p> <p>Ou Fondant de porc au romarin (joue de porc)</p> <p>Purée St Germain maison (pois cassés)</p> <p>Ou Salsifis persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade de riz aux deux couleurs (riz thaï, concombre, curcuma, vinaigrette)</p> <p>Dos de colin-lieu sauce hollandaise</p> <p>Ou Omelette nature*</p> <p>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Ou Ratatouille</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Taboulé BIO</p> <p>Ou Salade de mâche-Dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce forestière et Petits pois à la française</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier</p> <p>Munster</p> <p>Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs vinaigrette</p> <p>Ou Salade Paimpol (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Ou Saucisse de Toulouse et confit d'oignons</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Ou Gratin de chou-fleur</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Compote pomme poire maison et biscuit</p> <p>Ou Liégeois à la vanille</p>
Lundi 31						
<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf sauce échalotes</p> <p>Ou Cuisse de poulet sauce poulette</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Ou Jardinière de légumes</p> <p>Cantal Ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Mirabelles au sirop léger et biscuit Ou Mousse au café</p>						