



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 sans sel ajouté (dosette vinaigrette)
- 2-Salade de betteraves sans sel ajouté (vinaigrette « Maison »)
- 3-Pomelos frais nature (dosette de sucre)
- 4-Potage « Maison » du jour
- 5-Charcuterie du jour(saucisson à l'ail, salami, terrine de campagne, etc...selon disponibilité)
- 6-Œuf dur sans sel ajouté (dosette de mayonnaise)

PLAT :

- 7-Beau-filet de colin-lieu pané
- 8-Filet de poisson cuit à la vapeur douce « Maison » sans sel ajouté (lieu noir, cabillaud ou merlu selon arrivage)
- 9-Omelette nature
- 10-Jambon blanc Label Rouge (Origine France)
- 11-Steak haché de bœuf sans sel ajouté (Origine France)
- 12-Filet de poulet cuit à la vapeur douce « Maison » sans sel ajouté (Origine France)
- 13-Escalope de dindonneau à la viennoise(Origine UE)

GARNITURE :

- 14-Haricots verts persillés « Maison » sans sel ajouté
- 15-Pâtes BIO nature « Maison » sans sel ajouté
- 16-Riz BIO Pilaf « Maison » sans sel ajouté
- 17-Pommes de terre rissolées aux herbes
- 18-Purée de pommes de terre fraîches « Maison » sans sel ajouté

FROMAGE OU DESSERT :

- 19-Crème dessert (chocolat, vanille ou praliné selon disponibilité)
- 20-Compote de fruits BIO sans sucre ajouté
- 21-Fruit de saison(pomme, poire, banane, kiwi, etc... selon disponibilité)
- 22-Yaourt nature ou aux fruits(selon disponibilité)
- 23-Fromage blanc

Vos choix de menus
MARS 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

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.



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

	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Terrine aux deux poissons* et dosette de mayonnaise Ou Salade du soleil BIO (pâtes BIO, carottes, jambon blanc, tomates, oignons, assaisonnement)</p> <p>Fricassée de poulet au curry Ou Croque-Monsieur maison</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Fromage de chèvre Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Mousse aux marrons Ou Fruit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Salami* et cornichon Ou Carottes râpées à la vinaigrette</p> <p>Cœur de merlu sauce beurre blanc Ou Steak haché sauce échalote</p> <p>Mousseline d'épinards Ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Pomme au four et dosette de confiture</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Salade de betteraves à la vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre vert et Polenta crémeuse Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute au Riesling (saucisse fumée, lard, chou, PdT)</p> <p>Munster Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Gland au Kirch Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage fermier (Pdt, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Salade Californienne (Riz thaï, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olives noires, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</p> <p>Œufs à la berrichonne(vin rouge, lardons, tomates) Ou Beaufilet de colin-lieu pané*et citron</p> <p>Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé Ou Gratin de brocolis</p> <p>Bûche des Dômes Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Abricots au sirop léger et biscuit Ou Mousse au café</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Feuilleté à la bolognaise Ou Salade d'endives et dosette de vinaigrette</p> <p>Sauté d'agneau à la menthe Ou Rôti de porc sauce ciboulette</p> <p>Haricots verts persillés Ou Purée St Germain (pois cassés)</p> <p>Edam Ou Yaourt velouté nature dosette sucre</p> <p>Fruit Ou Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême et Jardinière de légumes Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Brie Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Douceur au chocolat Ou Fruit</p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Chou blanc à l'ananas Ou Andouille et beurre</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Ou Aile de raie sauce beurre blanc (sous réserve de disponibilité)</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Purée de potimarron</p> <p>Montboissier Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Compote et son biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Crevettes et beurre Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux trois fromages maison (Cantal AOP, bûche des Dômes, emmental) Ou Cuisse de lapin cocotte</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Cantal Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit Ou Flan gélifié nappé au caramel</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade de pâtes à l'indienne BIO (pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, assaisonnement, vinaigrette) Ou Céleri rémoulade</p> <p>Fondant de porc à la moutarde(joue de porc) Ou Rôti de bœuf sauce chasseur</p> <p>Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) Ou Pommes röstis</p> <p>Mimolette Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Bavarois aux fruits rouges Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Carottes râpées à l'orange Ou Taboulé à l'orientale BIO (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisin sec, poivrons, assaisonnement)</p> <p>Filet de poulet sauce forestière Ou Chipolatas* et confit d'oignons</p> <p>Haricots blancs à la Bretonne Ou Petits pois à la Française</p> <p>Saint Paulin Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Segments de pomelos* Ou Salade de pois chiche (pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge 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>Crème dessert au praliné Ou Fruit</p>	<p>Potage céleri</p> <p>Salade de riz rose (riz, betteraves, thon, mayonnaise, persil) Ou Radis et beurre</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande Ou Boulettes de bœuf sauce napolitaine</p> <p>Julienne de légumes (Carottes, céleri, courgettes) Ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Délice au café Ou Compote pomme pruneaux maison et biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Macédoine à la Russe(macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayo) Ou Salade aux 2 pommes (PdT, pomme, crème, oignons)</p> <p>Rôti de veau sauce provençale et Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur)</p> <p>Coulommiers Ou Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Fruit Ou Liégeois au chocolat</p>
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
<p>Potage fermier</p> <p>Cervelas à la vinaigrette Ou Champignons à la Grecque</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre et Purée de céleri maison Ou PLAT 2 EN 1 – Couscous (semoule BIO)</p> <p>Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit Ou Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade charcutière (PdT, jambon blanc, cornichons, oignons, persil, assaisonnement) Ou Carottes râpées citronnette</p> <p>Sauté de veau à la Catalane Ou Omelette aux herbes</p> <p>Gratin de courgettes Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Pont l'Evêque Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Tartelette au chocolat Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Céleri rémoulade Ou Salade du Sud-Ouest (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</p> <p>Dos de colin-lieu sauce dieppoise Ou Quiche aux oignons et lardons maison</p> <p>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé Ou Salade de mâche et dosette de vinaigrette</p> <p>Munster Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème à la vanille maison Ou Fruit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Chou rouge à la vinaigrette Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Travers de porc sauce barbecue Ou Steak haché de bœuf sauce marchande de vin</p> <p>Frites au four* Ou Endives braisées</p> <p>Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Yaourt aux fruits Ou Mirabelles au sirop léger et biscuit</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Taboulé BIO (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout) Ou Tomates persillées et dosette de vinaigrette</p> <p>Calamars à l'espagnole et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Potée de canette</p> <p>Edam Ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Fruit Ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Pizza au fromage* Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto Ou Bœuf bourguignon</p> <p>Purée Crécy (carottes) Ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Gouda Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Crème renversée Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou Salade exotique (riz thaï parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil frais, sel)</p> <p>Rôti de dinde sauce pruneaux Ou Saucisse de Toulouse sauce échalote</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées Ou Haricots beurre persillés</p> <p>Montboissier Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Flan pâtissier Ou Fruit</p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
<p>Potage céleri</p> <p>Salade de betteraves à la vinaigrette Ou Salade de Bresse (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</p> <p>Omelette* au fromage et Petits pois à la Française Ou PLAT 2 en 1 - Saucisse fumée supérieure* (dosette de moutarde) et Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Mimolette Ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit Ou Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Céleri rémoulade Ou Mortadelle* et cornichon</p> <p>Cœur de merlu sauce normande et Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Bûche des Dômes Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Semoule BIO au lait maison Ou Compote et son biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce estragon Ou Boudin noir* et sa compote de pommes maison</p> <p>Brocolis Ou Purée de pommes de terre maison</p> <p>Carré de l'Est Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Exquis exotique Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Paimpol (haricots blancs, lardons, échalotes, persil, vinaigrette) Ou Terrine aux trois poissons et dosette de mayonnaise</p> <p>Quiche chèvre / épinards maison Ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Salade camarguaise (riz thaï, haricots rouges, petits pois, oignons, persil, vinaigrette)</p> <p>Dos de cabillaud sauce beurre blanc Ou Boulettes d'agneau sauce curry</p> <p>Pommes de terre vapeur persillées Ou Salsifis persillés</p> <p>Cantal Ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Taboulé BIO au thon(semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Rôti de veau sauce crème Ou Carbonade Flamande</p> <p>Poêlée méridionale (haricots verts, courgettes, tomates, poivrons, ail) Ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Brie Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Tarte Bourdaloue Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Radis et beurre Ou Salade Italienne BIO (pâtes BIO, tomates, carottes, courgettes, emmental, crème, mayonnaise)</p> <p>Cuisse de lapin sauce chasseur Ou Fondant de porc au romarin</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Purée de navets</p> <p>Saint Nectaire Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Mousse au café Ou Compote pomme abricot maison et biscuit</p>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31			
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Tresse au fromage Ou Salade de haricots verts et œuf dur</p> <p>Daube de bœuf Ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Carottes Vichy Ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Camembert Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit Ou Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Salade Antillaise (riz thaï, carottes, maïs, ananas, rôti de dinde, raisins secs, poivrons)</p> <p>Quiche au saumon et brocolis maison et Salade verte et dosette Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette</p> <p>Tommes des Pyrénées Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Pomme au four Ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade Coleslaw (Carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Langue de veau aux deux moutardes Ou Dos de colin-lieu sauce oseille</p> <p>Pâtes BIO Fusillis et emmental râpé Ou Courgettes persillées</p> <p>Fromage Saint Paulin Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit Ou Liégeois au café</p>	<p>Potage velouté tomates / gingembre</p> <p>Pâte de canard et cornichon Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Navarrin d'agneau Ou Omelette oignons / tomate</p> <p>Jardinière de légumes Ou Pommes de terre vapeur persillées</p> <p>Coulommiers Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Eclair à la vanille Ou Compote et biscuit</p>			