



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

JUIN 2022

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Jeudi 02/06	Jeudi 02/06 et Vendredi 03/06
Vendredi 03/06	Samedi 04/06, Dimanche 05/06 & lundi 06/06

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
TÉL: 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

		Mercredi 1	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		<p>Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons)</p> <p>Tomates et maïs et dosette vinaigrette ou Taboulé BIO au thon (semoule de blé BIO, thon, tomates et concombre frais, poivrons, huile de colza, d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</p> <p>Cœur de merlu sauce basilic ou Quiche aux trois fromages maison</p> <p>Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé ou Salade verte et dosette vinaigrette</p> <p>Gouda ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Compote BIO et son biscuit</p>	<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Pâté de campagne* et cornichon ou Salade Antillaise BIO (Riz thaï parfumé, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs)</p> <p>Normandin de veau sauce forestière ou Cuisse de pintade chasseur Purée St Germain maison (pois cassés) ou Haricots beurre persillés</p> <p>Fromage de chèvre ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert praliné ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Asperges à la vinaigrette ou Salade Américaine (Tomate et concombre frais, maïs, oignons frais, olives noires)</p> <p>Beaufilet de colin-lieu pané* citron et Pommes de terre BIO vapeur persillées ou PLAT 2 EN 1 - Moussaka macédonienne au porc</p> <p>Carré de l'Est BIO ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit de saison ou Liégeois au café</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Quiche Lorraine* ou Marinade du soleil (carotte, chou-fleur, courgettes, poivron, tomate, olives)</p> <p>Saucisse de Francfort et dosette de moutarde et Gratin de chou-fleur BIO ou PLAT 2 EN 1-Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Mimolette ou Fromage Cantadou ail et fines herbes BIO</p> <p>Mousse au citron ou Compote de pomme BIO pruneaux maison et biscuit</p>	<p>Potage velouté de tomates gingembre</p> <p>Carottes BIO râpées citronnette ou Salade aux deux pommes BIO (PdT BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre) Fricassé de poulet sauce suprême et cordiale de légumes (carottes, navets, petits pois, salsifis, oignons) Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis parmentier aux pommes de terre BIO</p> <p>Montboissier ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Eclair au chocolat ou Fruit</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Potage cresson</p> <p>Asperges sauce mousseline citron</p> <p>Cuisse de lapin à la belge</p> <p>Pommes boulangères BIO</p> <p>Cantal</p> <p>Tartelette au chocolat</p> 	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet)</p> <p>Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette ou Cervelas* à la vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce napolitaine ou Dos de colin-lieu sauce poivre vert</p> <p>Semoule BIO ou Brocolis BIO</p> <p>Pont l'Evêque ou Petits suisses BIO et dosette de sucre</p> <p>Mousse au chocolat ou Poire au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Courgettes râpées au basilic</p> <p>Filet de poulet sauce normande ou Tête de veau sauce gribiche</p> <p>Purée de haricots verts BIO ou Pommes de terre BIO vapeur persillées</p> <p>Emmental ou Yaourt velouté nature et dosette sucre</p> <p>Compote BIO et son biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade bien-être BIO (Pâte BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) ou Crevettes* et beurre</p> <p>Quiche au thon et à la tomate maison & Salade verte et dosette de vinaigrette ou PLAT 2 EN 1- Chili con carne</p> <p>Fromage laits mélangés (vache et chèvre) ou Fromage fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Fruit ou Petits suisses fruités</p>	<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Melon ou Salade Finlandaise BIO (PdT BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevettes, aneth)</p> <p>Dos de cabillaud aux câpres ou Daube de bœuf</p> <p>Riz BIO Pilaf ou Purée Crécy BIO (carottes BIO)</p> <p>Camembert BIO ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit ou Crème dessert vanille</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Taboulé BIO ou Salade de betteraves à l'œuf dur</p> <p>Rôti de veau sauce chasseur ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et son citron</p> <p>Gratin d'épinards ou Pâtes coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Saint Nectaire ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Douceur aux fruits rouges ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Segments de pomelos* ou Salade de riz niçoise BIO (riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron)</p> <p>Cuisse de canette confite au jus et Pommes noisettes * ou PLAT 2 EN 1 FROID -Jambon blanc Label Rouge et Salade des Caraïbes (Haricots verts, émincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge)</p> <p>Brie BIO ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Crème renversée ou Compote BIO et son biscuit</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Potage crème de céleri</p> <p>Pastèque ou Salade piémontaise BIO (PdT BIO, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon label rouge, olives noires, moutarde ail frais)</p> <p>Sauté d'agneau estival ou Rôti de dinde sauce crème</p> <p>Haricots blancs BIO façon grand-mère ou Verdurette (Petits pois, haricots verts)</p> <p>Edam ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Semoule BIO au lait maison ou Compote et son biscuit</p>	<p>Gaspacho (soupe froide)</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, tomate, courgette, thon, olives noires, vinaigrette) ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Chipolatas* et son confit d'oignons ou Quiche chèvre / épinards maison</p> <p>Gratin Dauphinois BIO ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Tomme des Pyrénées ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Mirabelles au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Mortadelle* et cornichon ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de colin meunière* et citron ou Fricassée de poulet antillais</p> <p>Purée du soleil maison (carottes, PdT, poivrons) ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Mimolette ou Fromage frais St Môret</p> <p>Salade de fruits frais maison et biscuit ou Mousse au café</p>	<p>Potage persil</p> <p>Feuilleté à la bolognaise* ou Melon</p> <p>Œufs à la Berrichonne (œufs, lardons, tomates, vin rouge) et Polenta crémeuse ou PLAT 2 EN 1 (FROID) - Rosbif froid sauce moutarde et Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Cantal ou Yaourt velouté nature et sucre</p> <p>Plaisir chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade du Chef (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe) ou Salade de lentilles BIO aux lardons (lentilles BIO, lardons, carottes, oignons)</p> <p>Cœur de merlu sauce ciboulette et Purée de courgettes maison ou PLAT 2 EN 1 - Tajine de veau citron / olives et pommes de terre BIO</p> <p>Bûche des Dômes ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Compote pomme BIO abricot maison et son biscuit ou Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Céleri BIO rémoulade ou Salade méditerranéenne BIO (PdT, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, persil plat frais)</p> <p>Blanquette de dinde ou Fondant de porc au romarin</p> <p>Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé ou Salsifis</p> <p>Gouda ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Compote BIO et son biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade de riz rose BIO (riz BIO, betterave, thon, mayonnaise) ou Carottes à la marocaine</p> <p>Rôti de porc sauce miel et Aubergines à la provençale ou PLAT 2 EN 1-Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO</p> <p>Munster ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Clafoutis aux cerises ou Mousse au marrons</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Salade de betteraves BIO à la crème ou Crevettes* et beurre</p> <p>Sauté de dinde à la provençale et blettes persillées ou PLAT 2 EN 1 - Jambalaya BIO (riz BIO, haut de cuisse poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, tomates, curry)</p> <p>Camembert BIO ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Fruit ou Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Pastèque</p> <p>Rôti de veau sauce poivre ou Andouillette* sauce moutarde</p> <p>Gratin de chou-fleur BIO ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Montboissier ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre</p> <p>Eclair au café ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, oignons frais, olives noires) ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Quiche aux oignons maison et Salade verte et dosette de vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 - Choucroute de la mer</p> <p>Emmental ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p>	<p>Potage velouté de tomates gingembre</p> <p>Melon ou Salade de riz BIO aux 2 couleurs (Concombre, riz thaï,, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, curcuma)</p> <p>Steak haché de bœuf sauce marchand de vin ou Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron</p> <p>Frites au four* ou Haricots verts BIO persillés</p> <p>Saint Nectaire ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème maison à la vanille ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Courgettes râpées au basilic ou Salami* et cornichon</p> <p>Dos de colin-lieu sauce oseille et Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé ou PLAT 2 EN 1 (FROID) – Filet de poulet froid dosette de moutarde et Salade Catalane (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons rouge, câpres, olives noires, ail)</p> <p>Brie BIO ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Abricots au sirop léger et biscuit ou Liégeois à la vanille</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade de Bresse BIO (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, olives noires, assaisonnement) ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Purée Crécy BIO (carottes BIO) ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Saint Paulin ou Petits suisses BIO et dosette de sucre</p> <p>Gourmandise passion ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Radis* et beurre ou Salade Di Palermo BIO (pâtes BIO, tomates, surimi, crevettes, mayo, ketchup)</p> <p>Bœuf à la Niçoise ou Omelette* aux oignons et aux lardons</p> <p>Semoule BIO ou Ratatouille</p> <p>Coulommiers ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Liégeois au chocolat ou Compote BIO et son biscuit</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30			
<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Marinade du soleil (carottes, choux-fleurs, courgettes, poivrons, tomates, olives) ou Crêpe au fromage*</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande et Navets et carottes persillés ou PLAT 2 EN 1 FROID - Rôti de porc ½ sel froid et dosette de moutarde et Lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Mimolette ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Fruit ou Riz BIO au lait maison</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette ou Salade créole BIO (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</p> <p>Quiche Lorraine maison et Salade verte et dosette de vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 - Parmentier de canard au PdT BIO</p> <p>Pont l'Evêque ou Petits suisses BIO et dosette de sucre</p> <p>Yaourt aux fruits ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Rillettes pur porc* et cornichon ou Tomates et maïs et dosette vinaigrette</p> <p>Aile de raie sauce beurre blanc (selon arrivage) ou Sauté de bœuf au paprika</p> <p>Brocolis BIO ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Camembert BIO ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Taboulé BIO à l'orientale (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza, d'olive, menthe, oignons, curcuma, paprika, raz el hanout) ou Melon</p> <p>Omelette aux oignons et à la tomate ou Tomates farcies</p> <p>Petits pois à la Française ou Riz BIO pilaf</p> <p>Gouda ou Fromage fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Tartelette fruits rouges crumble ou Crème renversée</p>			