

Pour des raisons d'organisation, n'hésitez pas à nous retourner vos menus au plus tôt.
Merci

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

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.

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

Maison  LeRoux



Vos choix de menus

AOUT 2022

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Jeudi 11/08	Jeudi 11/08 et Vendredi 12/08
Vendredi 12/08	Samedi 13/08, Dimanche 14/08 & Lundi 15/08

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




PLANNING DELAIS ANNULATIONS
SEMAINE EN COURS

Appel client avant 10h -Jour-	Repas qui peuvent être annulés (et non facturés) -Annulation classique et hospitalisation-
LUNDI	Samedi et Dimanche
MARDI	Lundi
MERCREDI	Mardi
JEUDI	Mercredi
VENREDI	Jeudi et Vendredi



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

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
<p>Potage persil</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce madère Ou Tomates farcies</p> <p>Haricots verts BIO persillés Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Saint Paulin Ou Fromage frais Pavé ½ sel</p> <p>Fruit Ou Crème dessert au praliné</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Saucisson à l'ail* et cornichon</p> <p>Travers de porc sauce miel et Semoule BIO Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) Cœur de merlu froid à la vinaigrette à l'aneth et Salade Catalane (tomates, haricots verts, œufs, poivrons, câpres, oignons, vinaigrette)</p> <p>Fromage de chèvre Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Tartelette aux fraises Ou Fruit</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, oignons, olives, vinaigrette) Ou Melon</p> <p>Quiche océane maison et Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 (VEGETARIEN) - Spaghettis BIO végétarien (spaghettis BIO, julienne de carotte, Julienne de courgettes, champignons de Paris, béchamel, bleu)</p> <p>Gouda Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Abricots au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Crevettes* et beurre</p> <p>Rosbif froid sauce béarnaise Ou Saucisse de Toulouse* sauce échalote</p> <p>Blé BIO Pilaf Ou Petits pois BIO à la Française</p> <p>Saint Nectaire Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Mousse au café Ou Compote pomme banane maison et biscuit</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Pastèque Ou Salade de pâtes à l'Indienne BIO (pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, oignons, olives, assaisonnement)</p> <p>Fricassée de poulet sauce crème d'ail et Blettes persillées Ou PLAT 2 EN 1 - Brandade de morue BIO</p> <p>Coulommiers Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO et biscuit Ou Semoule au lait</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Taboulé au thon BIO (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Terrine aux 3 légumes* et dosette de mayonnaise</p> <p>Colombo de porc Ou Paupiette de veau* sauce forestière</p> <p>Aubergines à la provençale Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Brie BIO Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Douceur chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade coleslaw BIO (Carotte et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou Salade californienne BIO (Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre Ou Omelette* au fromage</p> <p>Pommes röstis* Ou Purée Crécy BIO (carottes BIO)</p> <p>Cantal Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Crème renversée Ou Compote et biscuit</p>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade de haricots verts BIO et œuf dur Ou Feuilleté à la bolognaise*</p> <p>Cuisse de canette façon grand-mère et purée de chou-fleur BIO Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rôti de porc froid ½ sel et dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Camembert BIO Ou Fromage frais Cantadou</p> <p>Fruit Ou Riz BIO au lait maison</p>	<p>Potage persil</p> <p>Salade des îles BIO (riz, tomates, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette) Ou Pastèque</p> <p>Filet de colin meunière* et citron Ou Merguez* et dosette de ketchup</p> <p>Courgettes provençales Ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé</p> <p>Carré de l'Est Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Pruneaux d'Agen au vin et biscuit</p>	<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Segments de pomelos* Ou Salade Paimpol BIO (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante Ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pomme de terre BIO Ou Gratin de Brocolis BIO</p> <p>Montboissier Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème au chocolat maison Ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Pâté de foie* et cornichon Ou Carottes râpées BIO citronnette</p> <p>Rôti de veau sauce crème et pommes de terre BIO vapeur persillées Ou PLAT 2 EN 1 - Œufs Florentine sauce Mornay (épinards)</p> <p>Edam Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Tartelette tatin Ou Fruit</p>	<p>Soupe froide gaspacho</p> <p>Crêpe au fromage* Ou Pasta BIO à la grecque (pâtes BIO, féta, concombre, jambon blanc, tomates)</p> <p>Steak haché de bœuf sauce marchand de vin Ou Quiche au thon maison</p> <p>Polenta crémeuse Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Mimolette Ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Ananas au sirop léger et biscuit Ou Mousse de marrons</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Salade finlandaise BIO (PdT BIO, pommes, concombre, mayonnaise, crevettes, aneth) Ou Salade de betteraves BIO à la crème</p> <p>Cuisse de poulet sauce estragon Ou Bœuf aux oignons</p> <p>Bouquetière de légumes (carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons) Ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Fruit Ou Semoule au lait</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Radis et beurre Ou Pâté en croûte et cornichon</p> <p>Dos de colin sauce poivre vert et Blettes persillées Ou PLAT 2 EN 1 - Axoa de veau BIO (haché de veau, tomates, poivrons, riz BIO)</p> <p>Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Tartelette fruits rouges crumble Ou Fruit</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Tartare de légumes au basilic</p> <p>PLAT 2 EN 1 - Choucroute de la mer Comté</p> <p>Paris Brest</p> 	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Terrine au saumon fumé* et citron Ou Carottes BIO à la marocaine</p> <p>Tarte méditerranéenne maison et salade verte - dosette vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rôti de dinde froid et dosette de moutarde et Taboulé BIO</p> <p>Fromage laits mélangés (vache et chèvre) Ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Compote et biscuit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Salade du soleil BIO (pâtes BIO, carottes, jambon blanc, tomates, olives, oignons, basilic...) Ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</p> <p>Chipolatas* et son confit d'oignons Ou Rôti de bœuf sauce chasseur</p> <p>Blettes persillées Ou Polenta crémeuse</p> <p>Coulommiers Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Avocat* et dosette de mayonnaise Ou Salade de lentilles BIO aux lardons</p> <p>Filet de poulet sauce crème d'ail Ou Boudin blanc sauce Porto</p> <p>Gratin dauphinois BIO Ou Purée de Brocolis BIO</p> <p>Brie Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Melon Ou Crêpe aux champignons*</p> <p>Cœur de merlu sauce dieppoise Ou Estouffade de bœuf délicieuse</p> <p>Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé Ou Légumes ensoleillés (Haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Saint Nectaire Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Flan gélifié nappé caramel Ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Salade exotique BIO (riz thaï, ananas, maïs, surimi, olives noires, vinaigrette) Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Blanquette de dinde et Carottes Vichy BIO Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon persillé de Bourgogne et Salade piémontaise BIO</p> <p>Munster Ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Moelleux au chocolat Ou Compote de pomme poire maison et biscuit</p>	<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Marinade du soleil (carottes, chou-fleur, courgettes, poivrons, tomates, olives) Ou Salade du pêcheur BIO (PdT, tomates, thon, œuf, olives, mayonnaise, persil)</p> <p>Rôti de veau sauce napolitaine Ou Œufs à la Berrichonne (vin rouge, lardons, tomates)</p> <p>Purée de pommes de terre BIO Ou Haricots verts BIO persillés</p> <p>Bûche des Dômes Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit Ou Crème dessert au café</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
<p>Potage velouté de courgettes au curry</p> <p>Noix de jambon fumé* et son beurre Ou Champignons à la grecque</p> <p>Filet de poulet sauce mexicaine et Pâtes Pennes BIO et emmental râpé Ou PLAT 2 EN 1 – Moussaka Bulgare</p> <p>Camembert Ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Fruit Ou Crème dessert au chocolat</p>	<p>Soupe froide gaspacho</p> <p>Taboulé BIO au thon Ou Radis et beurre</p> <p>Sauté de veau marenco Ou Omelette* lardons / oignons</p> <p>Purée de courgettes maison Ou Subric de pommes de terre BIO</p> <p>Carré de l'Est Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Douceur tiramisu Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Carottes râpées BIO aux raisins secs Ou Salade de riz niçoise BIO (Riz thaï parfumé, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons)</p> <p>Quiche chèvre / tomates maison et Salade verte et dosette vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Filet de saumon froid (sous réserve) SAUCE béarnaise et Salade Bien-Etre BIO (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental)</p> <p>Gouda Ou Fromage Cantadou ail et fine herbes</p> <p>Poire cuite sauce chocolat Ou Petits suisses fruités</p>	<p>Potage persil</p> <p>Pastèque Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Andouillette de porc* et son confit d'oignons Ou Rosbif froid et dosette de moutarde</p> <p>Frites au four* Ou Jardinière fraîche de légumes</p> <p>Cantal Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Semoule BIO au lait maison Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage Crécy (carottes)</p> <p>Salade Landaïse BIO (PdT, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette) Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Dos de cabillaud sauce estragon</p> <p>Gratin de chou-fleur BIO Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Coulommiers Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Salade de fruits frais et biscuit Ou Liégeois au café</p>	<p>Potage Provençal</p> <p>Pizza au fromage* Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce crème et Haricots beurre persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Mimolette Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Mousse au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Melon Ou Salade Di Palermo BIO (Pâtes BIO, tomate, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignons, basilic, sel, poivre)</p> <p>Boulette d'agneau sauce tomate Ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Purée de céleri BIO</p> <p>Montboissier Ou Yaourt velouté nature - dosette sucre</p> <p>Gland au Kirsch Ou Fruit</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31				
<p>Potage velouté de tomates / basilic</p> <p>Macédoine au thon Ou Taboulé BIO à l'orientale</p> <p>Boudin noir et sa compote de pommes maison et Purée pomme de terre BIO Ou PLAT 2 EN 1 (FROID) – Œufs durs* et dosette mayo et Salade des Caraïbes (haricots verts, émincé poulet, ananas, maïs, poivron rouge, céleri, sel, poivre)</p> <p>Edam Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Salade de fruits frais et biscuit Ou Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage velouté Dubarry</p> <p>Melon Ou Andouille* et beurre</p> <p>Cœur de merlu sauce ciboulette et Epinarls au beurre Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc fruité Ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Salade coleslaw BIO</p> <p>Cuisse de canette à l'orange Ou Saucisses de Francfort dos. moutarde</p> <p>Petits pois BIO à la Française Ou Purée Saint-Germain (pois cassés)</p> <p>Camembert Ou Yaourt velouté nature dosette de sucre</p> <p>Eclair au chocolat ou Fruit</p>				