

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.

### 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 Le Roux



## Vos choix de menus

## JUILLET 2022

NOM : \_\_\_\_\_

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_

DATE RETOUR DU MENU : \_\_\_\_\_

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mercredi 13/07	Mercredi 13/07 et Jeudi 14/07

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 1<sup>er</sup> 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-
<b>LUNDI</b>	<b>Samedi et Dimanche</b>
<b>MARDI</b>	<b>Lundi</b>
<b>MERCREDI</b>	<b>Mardi</b>
<b>JEUDI</b>	<b>Mercredi</b>
<b> VENDREDI</b>	<b>Jeudi et Vendredi</b>



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

				Vendredi 1	Samedi 2	Dimanche 3
				<b>Potage persil</b> (persil, pdt, poireau, oignon) <b>Carottes BIO râpées à l'orange</b> ou <b>Salade Paimpol BIO</b> (haricots blancs, lardons, vinaigrette) <b>Rôti de bœuf sauce chasseur</b> ou <b>Dos de cabillaud sauce Nantua</b> <b>Pommes boulangères BIO</b> ou <b>Mousseline d'épinards maison</b> <b>Bûche des Dômes</b> ou <b>Fromage Tartare ail et fines herbes</b> <b>Poire cuite sauce chocolat</b> ou <b>Crème dessert praliné</b>	<b>Potage Provençal</b> (tomate, oignon, courgette, carotte, pdt, céleri, poireau) <b>Segments de pomelos*</b> ou <b>Salade Vosgienne BIO</b> (PdT, cervelas, oignons, assaisonnement) <b>Boulettes d'agneau à la provençale et Riz BIO Pilaf</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID)</b> <b>Jambon blanc Label Rouge et Macédoine de légumes mayo</b> <b>Edam</b> ou <b>Fromage blanc</b> dosette de sucre <b>Mousse au café</b> ou <b>Compote et biscuit</b>	<b>Potage Crécy</b> (carottes) <b>Pasta BIO à la grecque</b> (pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta) ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Cuisse de poulet sauce poulette</b> ou <b>Sauté de veau à la catalane</b> <b>Poêlée bouquet légumes</b> (carottes, chou-fleur, haricot mange-tout, tomate, oignon) ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Cantal</b> ou <b>Yaourt nature</b> dosette de sucre <b>Gland au Kirsch</b> ou <b>Fruit</b>
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
<b>Potage velouté de courgettes au curry</b> (courgette, riz, oignon, crème, curry) <b>Pastèque</b> ou <b>Saucisson à l'ail* et cornichon</b> <b>Normandin de veau sauce forestière et Pâtes Coquillettes BIO</b> et emmental râpé ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) Filet de lieu noir sauce béarnaise et Salade des Caraïbes</b> (Haricots verts, émincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre) <b>Mimolette</b> ou <b>Fromage frais Cantadou</b> <b>Douceur au chocolat</b> ou <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Potage velouté de tomates, basilic</b> (tomate, basilic, pdt, carotte, céleri, poireau, oignon) <b>Crevettes* et beurre</b> ou <b>Macédoine à la mayonnaise</b> <b>Quiche Lorraine maison aux lardons</b> ou <b>Rôti de dinde sauce pruneaux</b> <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette ou <b>Semoule BIO</b> <b>Fromage laits mélangés</b> (vache et chèvre) ou <b>Fromage Boursin ail et fines herbes</b> <b>Fruit</b> ou <b>Mousse au café</b>	<b>Soupe froide Gaspacho</b> (tomate, courgette, poivron, ail) <b>Cervelas à la vinaigrette</b> ou <b>Salade de riz BIO à l'indienne</b> (Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre) <b>Saucisse fumée supérieure</b> et dosette de moutarde ou <b>Fondant de bœuf à la Niçoise</b> <b>Purée du soleil</b> (carottes et poivrons) ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Edam</b> ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Pruneaux d'Agen cannelle</b> et biscuit ou <b>Fruit</b>	<b>Potage persil</b> <b>Concombre à l'estragon</b> dose vinaigrette ou <b>Salade italienne BIO</b> (Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise) <b>Gigot d'agneau rôti froid</b> et dosette de moutarde ou <b>Travers de porc sauce miel</b> <b>Subric de pommes de terre BIO</b> ou <b>Haricots verts BIO persillés</b> <b>Coulommiers</b> ou <b>Yaourt nature</b> dosette de sucre <b>Fruit</b> ou <b>Compote pomme abricot maison et biscuit</b>	<b>Potage velouté Dubarry</b> (chou fleur, poireau, oignon) <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> ou <b>Salade océane BIO</b> (PdT, moules, oignons, mayonnaise, assaisonnement) <b>Filet de merlu sauce basquaise</b> ou <b>Steak haché de bœuf sauce poivre</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> ou <b>Gratin de courgettes BIO maison</b> <b>Camembert</b> ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Ile flottante et sa crème anglaise</b> ou <b>Compote et son biscuit</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> (légumes (pdt, carotte, poireau) <b>Salade de pois chiches</b> (pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate, vinaigrette) ou <b>Terrine aux 3 légumes*</b> dosette mayo <b>Cuisse de canette sauce cassis</b> ou <b>Œufs à la berrichonne</b> (vin rouge, tomates, lardons) <b>Poêlée de légumes</b> (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) ou <b>Purée de pomme de terre BIO</b> <b>Emmental</b> ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Baba au rhum</b> ou <b>Fruit</b>	<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> (haricot vert, pdt, oignon, poireau) <b>Asperges à la vinaigrette</b> ou <b>Feuilleté poulet / poireaux*</b> <b>Rôti de veau sauce normande</b> ou <b>Crêpinette de porc sauce tomate</b> <b>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</b> ou <b>Brocolis BIO</b> <b>Munster</b> ou <b>Fromage frais Saint Môret</b> <b>Fruit</b> ou <b>Crème dessert caramel</b>
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
<b>Potage persil</b> <b>Salade de hareng BIO</b> (PdT, hareng fumé) ou <b>Champignons à la grecque</b> <b>Jambon blanc Label Rouge*</b> ou <b>Bœuf au paprika</b> <b>Purée Crécy BIO maison</b> (carottes) ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Carré de l'Est</b> ou <b>Fromage Cantadou ail et fines herbes</b> <b>Fruit</b> ou <b>Mousse au café</b>	<b>Potage Provençal</b> <b>Chou rouge à la vinaigrette</b> ou <b>Salade Vendéenne BIO</b> (haricots blancs, poitrine porc, emmental, vinaigrette) <b>Beaufilet de colin et son citron</b> ou <b>Quiche chèvre/épinards maison</b> <b>Frites au four*</b> ou <b>Salade verte</b> et dosette vinaigrette <b>Gouda</b> ou <b>Yaourt velouté nature</b> et dosette sucre <b>Poire au sirop léger et biscuit</b> ou <b>Fruit</b>	<b>Potage Crécy</b> (carottes) <b>Melon</b> ou <b>Œuf en gelée</b> (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) <b>Saucisse de Toulouse sauce madère et Purée de chou fleur BIO</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) Rosbif froid sauce béarnaise et Salade Sicilienne BIO</b> (pâtes BIO, poulet, oignons, poivrons verts et rouge) <b>Brie</b> ou <b>Fromage blanc et dosette de sucre</b> <b>Yaourt aux fruits</b> ou <b>Compote et son biscuit</b>	 <b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Pâté de canard à l'orange* et cornichon</b> <b>Mijoté de pintade aux mirabelles</b> <b>Riz basmati BIO</b> <b>Comté</b> <b>Clafoutis aux cerises</b>	<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> <b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b> ou <b>Radis* et beurre</b> <b>Filet de poulet sauce suprême et Blettes persillées</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Dos de colin-lieu sauce à l'anis sur son fenouil braisé et ses pommes de terre</b> <b>Saint Paulin</b> ou <b>Fromage frais Carré frais</b> <b>Fruit</b> ou <b>Semoule BIO au lait maison</b>	<b>Potage velouté Dubarry</b> (chou-fleur) <b>Tresse au fromage*</b> ou <b>Marinade du soleil</b> <b>Sauté de porc Guardian et Ratatouille</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone*</b> sauce tomate et emmental râpé <b>Fromage de chèvre</b> ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Crème dessert chocolat</b> ou <b>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</b>	<b>Potage velouté de courgettes au curry</b> <b>Avocat</b> et dosette de mayonnaise ou <b>Salade de riz niçoise BIO</b> (riz thaï, thon, tomate, maïs, olives noires, vinaigrette) <b>Chipolatas</b> et dosette de ketchup ou <b>Paupiette de veau* sauce poivre vert</b> <b>Pommes boulangères BIO</b> ou <b>Jardinière de légumes</b> <b>Montboissier</b> ou <b>Yaourt nature et dosette de sucre</b> <b>Flan pâtissier</b> ou <b>Fruit</b>
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
<b>Potage velouté de tomates / basilic</b> <b>Salade de betteraves BIO vinaigrette</b> ou <b>Salade de Naples BIO</b> (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) <b>Omelette au fromage et Aubergines à la provençale</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Paëlla au poulet au riz BIO</b> <b>Camembert</b> ou <b>Fromage frais Saint Môret</b> <b>Fruit</b> ou <b>Crème dessert vanille</b>	<b>Soupe froide Gaspacho</b> <b>Salade vietnamienne BIO</b> (Poivron, riz thaï parfumé, carottes fraîches, vinaigrette, dos de colin, sauce soja, coriandre, sel, ail, poivre) ou <b>Mousse de canard* et cornichon</b> <b>Sauté de veau sauce citron / olives</b> ou <b>Cœur de merlu sauce ensoleillée</b> <b>Semoule BIO</b> ou <b>Brocolis BIO</b> <b>Emmental</b> ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Tartelette aux framboises</b> ou <b>Pêche au sirop léger et biscuit</b>	<b>Potage Provençal</b> <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise ou <b>Melon</b> <b>Cuisse de poulet sauce moutarde et Légumes ensoleillés BIO</b> (HV, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rôti de porc ½ sel froid-Dosette de moutarde et lentilles BIO à la vinaigrette</b> <b>Edam</b> ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Mousse aux marrons</b> ou <b>Fruit</b>	<b>Potage velouté de courgettes au curry</b> <b>Taboulé BIO</b> ou <b>Salade de tomate et thon à la vinaigrette</b> <b>Quiche aux oignons maison</b> ou <b>Boudin noir* et sa compote de pommes</b> <b>Salade verte</b> et dosette vinaigrette ou <b>Purée de pommes de terre BIO</b> <b>Bûche des Dômes</b> ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Salade de fruits frais maison et biscuit</b> ou <b>Compote et biscuit</b>	<b>Potage velouté Dubarry</b> (chou-fleur) <b>Courgettes râpées au basilic</b> ou <b>Salade Antillaise BIO</b> (riz thaï, carottes, maïs, ananas, rôti de dinde, vinaigrette) <b>Dos de cabillaud sauce à l'aneth</b> ou <b>Rosbif froid sauce béarnaise</b> <b>Pâtes Pennes BIO et emmental râpé</b> ou <b>Carottes Vichy BIO</b> <b>Cantal</b> ou <b>Fromage Boursin ail et fines herbes</b> <b>Fruit</b> ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>	<b>Potage persil</b> <b>Pastèque</b> ou <b>Salade Mexicaine</b> (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) <b>Blanquette de dinde et Riz BIO Pilaf</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes mayo.</b> <b>Carré de l'Est</b> ou <b>Yaourt velouté nature</b> dosette sucre <b>Eclair au chocolat</b> ou <b>Compote pomme HVE et pruneaux IGP maison et biscuit</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Salade brestoise BIO</b> (PdT, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre) ou <b>Salade des Flandres</b> (Salsifis, tomates fraîches, maïs, céleri branche, olives noires, vinaigrette sel, poivre) <b>Rôti de bœuf sauce échalote</b> ou <b>Boulettes d'agneau sauce provençale</b> <b>Purée de haricots verts BIO</b> ou <b>Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</b> <b>Saint Nectaire</b> ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Liégeois au café</b> ou <b>Fruit</b>
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> <b>Salade du Sud Ouest</b> (HV, flageolets, champignons, gésiers de volaille, ciboulette, ail) ou <b>Carottes BIO à la marocaine</b> <b>Rôti de veau sauce chasseur</b> ou <b>Cuisse de canette confite</b> <b>Courgettes BIO sautées à l'ail</b> ou <b>Pommes dauphines*</b> <b>Fromage laits mélangés</b> ou <b>Fromage frais Chanteneige</b> <b>Fruit</b> ou <b>Fromage blanc fruité</b>	<b>Potage velouté de courgettes au curry</b> <b>Radis* et beurre</b> ou <b>Salade Fermière BIO</b> (PdT, petits pois, émincé de poulet, pomme, olives noires, vinaigrette) <b>Tarte méditerranéenne maison</b> (ratatouille) et <b>Salade verte</b> dosette vinaigrette ou <b>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé</b> <b>Mimolette</b> ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Mirabelles au sirop léger et biscuit</b> ou <b>Fruit</b>	<b>Potage Crécy</b> (carottes) <b>Crêpe aux champignons*</b> ou <b>Pastèque</b> <b>Dos de colin-lieu sauce hollandaise</b> ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise et citron</b> <b>Epinards</b> ou <b>Purée de pomme de terre BIO</b> <b>Montboissier</b> ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> ou <b>Pruneaux d'Agen au thé et biscuit</b>	<b>Potage Provençal</b> <b>Pâté de campagne et cornichon</b> ou <b>Concombre</b> et dosette de vinaigrette <b>Steak haché sauce milanaise</b> (jambon tomate) et <b>Petits pois à la Française</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Risotto BIO crémeux au poulet</b> <b>Pont l'Evêque</b> ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Exquis exotique</b> ou <b>Fruit</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Melon</b> ou <b>Taboulé BIO à l'orientale</b> (semoule BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisins...) <b>Dos de cabillaud sauce oseille et Purée du soleil BIO</b> (Carotte et poivron) ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol BIO</b> (Haricots blancs, lardons) <b>Brie</b> ou <b>Yaourt velouté nature</b> et dosette de sucre <b>Riz au lait</b> ou <b>Compote et son biscuit</b>	<b>Potage Dubarry</b> <b>Céleri BIO vinaigrette</b> ou <b>Terrine aux 3 poissons*</b> et dosette mayonnaise <b>Cuisse de pintade cocotte</b> ou <b>Omelette* aux herbes</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> ou <b>Ratatouille</b> <b>Edam</b> ou <b>Fromage fondu Vache qui rit</b> <b>Fruit</b> ou <b>Pot de crème maison à la vanille</b>	<b>Potage velouté de tomates / basilic</b> <b>Salade Di Palermo BIO</b> (Pâte Bio, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevette, oignon, basilic...) ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Sauté de porc au thym et Salsifis</b> ou <b>PLAT 2 EN 1 – Carbonade flammande et Pommes de terre BIO vapeur persillées</b> <b>Coulommiers</b> ou <b>Tartare ail et fines herbes</b> <b>Mille-feuilles</b> ou <b>Mousse au chocolat</b>