

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

DÉCEMBRE 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



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
 VENDREDI	Jeudi et Vendredi

POUR OBTENIR UNE COPIE DE VOTRE MENU DUMENT COMPLÉTÉ,

MERCI DE COCHER LA CASE CI-CONTRE



			Jeudi 1er	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
			Potage cresson Courgettes râpées au basilic Ou Feuilleté au fromage* Steak haché sauce chimichurri Ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons Frites au four* Ou Chou vert braisé Brie Ou Faisselle et dosette de sucre Douceur au chocolat Ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Avocat et dosette de vinaigrette Ou Salade Bien-Etre BIO (Pâtes BIO, mais, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Filet de colin-lieu sauce poivre vert Ou Cuisse de poulet Vallée d'Auge Haricots beurre persillés Ou Riz BIO pilaf Munster Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Abricots au sirop léger et biscuit Ou Liégeois à la vanille	Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Salade du pêcheur BIO (PdT, tomates, thon, œuf, olives, oignons, mayonnaise) Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette Rôti de veau sauce napolitaine et Purée de pommes de terre BIO maison Ou PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon Label Rouge Emmental Ou Fromage blanc et dosette de sucre Charlotte aux poires Ou Fruit	Potage crème de carottes Segments de pomelos* Ou Salade antillaise BIO (Riz basmati BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, sel, poivre) Bœuf bourguignon Ou Omelette* au fromage Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Ou Bouquetière de légumes (carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons) Carré de l'Est Ou Fromage frais Chanteneige Mousse au chocolat Ou Compote et biscuit
Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11
Potage cresson Feuilleté à la bolognaise Ou Salade de coleslaw BIO (carotte BIO, et choux râpés à la mayonnaise) Filet de poulet sauce estragon et Purée de potimarron BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette Saint Nectaire Ou Fromage frais Saint Bricet Fruit Ou Yaourt aux fruits	Potage crème de brocolis Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) Ou Céleri BIO râpé à la vinaigrette Cuisse de lapin sauce chasseur Ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates) Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé Ou Salade de mâche et vinaigrette Fromage de chèvre Ou Petits suisses et dosette de sucre Riz BIO au lait maison Ou Fruit	Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Salade aux 2 pommes BIO (PdT BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre) Ou Concombre et dosette de vinaigrette Dos de cabillaud sauce beurre blanc Ou Boulettes de bœuf sauce napolitaine Jardinière de légumes Ou Riz BIO Pilaf Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette tatin Ou Ananas au sirop léger et biscuit	Potage velouté de butternut Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Salade de riz BIO Camarguaise (Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil, sel, poivre) Tête de veau sauce gribiche et Polenta crémeuse Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry BIO (chou-fleur BIO) Gouda Ou Fromage fondu Vache qui rit Fruit Ou Compote et biscuit	Potage crème de carottes Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Taboulé BIO à l'orientale (semoule BIO, tomates, concombre, filet poulet, raisins secs, poivrons, menthe, assaisonnement) Jambon blanc Label Rouge sauce madère Ou Filet de colin meunière* et citron Purée de pommes de terre BIO Ou Courgettes à la provençale Brique Bleue Ou Fromage fondu Samos Pruneaux d'Agen au vin et biscuit Ou Crème dessert chocolat	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives, emmental, mayonnaise) ou Radis* et beurre Rôti de bœuf sauce poivre et Poêlée méridionale (haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate) Ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla BIO Edam Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Liégeois au café Ou Fruit	Potage velouté de potimarron Galantine aux olives Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Cuisse de canette façon grand-mère Ou Bœuf au paprika Carottes BIO à la crème Ou Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé Tomme des Pyrénées Ou Yaourt nature et dosette de sucre Gland au Kirsch Ou Fruit
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Potage poireaux / pommes de terre Céleri BIO rémoulade Ou Pâté de lapin* et cornichon Blanquette de dinde à l'ancienne et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute Munster Ou Fromage blanc et dosette de sucre Pomme au four et dosette de confiture Ou Fruit	Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Crevettes* et beurre Ou Asperges à la vinaigrette Boudin blanc* sauce Porto Ou Cœur de merlu sauce ciboulette Purée de butternut BIO Ou Pâtes Macaronis BIO et emmental râpé Cantal Ou Fromage fondu Kiri Eclair au café Ou Crème dessert à la vanille	Potage Crème de Céleri Taboulé BIO Ou Segments de pomelos* Quiche aux oignons maison Ou Carbonade flamande Salade de mâche et vinaigrette Ou Lentilles BIO Mimolette Ou Yaourt velouté nature et dosette sucre Salade de fruits frais et biscuit Ou Compote et biscuit	Soupe à l'oignon Carottes BIO râpées à l'orange Ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Chipolatas sauce tomate Ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron Haricots blancs BIO à la Bretonne Ou Endives braisées Saint Paulin Ou Fromage fondu Samos Fruit Ou Ile flottante et sa crème anglaise	Potage velouté de butternut Chou rouge râpé au lard Ou Quiche au fromage* Omelette* aux oignons et lardons et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de morue BIO Carré de l'Est Ou Yaourt nature et dosette de sucre Flan gélifié nappé au caramel Ou Compote de pomme BIO et banane maison et biscuit	Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Salade de riz BIO à l'Indienne (riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette) Ou Avocat* et dosette de mayonnaise Cuisse de pintade sauce normande et Brocolis BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Fruit	Potage cresson Champignons à la grecque Ou Salade Brestoise BIO (PdT, maquereau, tomates, moutarde, oignons, ciboulette) Sauté de veau citron / olives Ou Sauté de porc à la crème d'ail Semoule BIO Ou Navets et carottes BIO persillés Coulommiers Ou Fromage frais pavé ½ sel Fruit Ou Mousse au chocolat
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Saucisson à l'ail* et cornichon Ou Macédoine au thon Daube de bœuf Ou Poulet basquaise Chou vert braisé Ou Riz BIO Pilaf Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit Ou Crème dessert au praliné	Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri) Crêpe aux champignons* Ou Chou blanc râpé aux raisins secs Normandin de veau sauce forestière ou Omelette* aux herbes Petits pois BIO à la Française Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées Pont l'Evêque Ou Yaourt nature et dosette de sucre Semoule au lait Ou Fruit	Potage crème de carottes Radis et beurre Ou Salade fermière BIO (PdT, petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noires, vinaigrette) Filet de limande meunière* et citron Ou Rôti de porc à la tomate Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé Ou Gratin de chou-fleur BIO Edam Ou Fromage frais Carré frais Compote et biscuit Ou Mousse aux marrons	Potage velouté de potimarron Concombre et dosette de vinaigrette Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Escalope de dindonneau à la viennoise* citron et carottes BIO Vichy Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO Camembert Ou Yaourt nature et dosette de sucre Tarte aux pommes Ou Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Pizza au fromage Ou Salade aux deux racines BIO (carottes et betteraves cuites) Langue de bœuf sauce piquante Ou Dos de colin-lieu sauce oseille Purée de pommes de terre BIO Ou Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Gouda Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Petit pot de crème au chocolat maison	Potage velouté de butternut Avocat* et dosette de mayonnaise Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Filet de poulet sauce suprême Ou Saucisse fumée supérieure et dosette de moutarde Riz BIO Pilaf Ou Choux de Bruxelles Montboissier Ou Petits suisses et dosette de sucre Yaourt aux fruits Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre Terrine de Noël* Civet de biche sauce grand veneur* Purée de céleri maison Fromage de Noël Bûche de Noël <i>*sous réserve de nos fournisseurs</i>
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	 Les clients étant en formule 3 éléments et désirant le repas complet de Noël (5 éléments), merci de bien vouloir cocher la case ci-dessus. 
Potage crème de carottes Segments de pomelos* Ou Salade de pommes de terre BIO à la Dijonnaise (PdT, haricots verts, carottes, tomates, œuf dur, moutarde à l'ancienne, assaisonnement) Bœuf aux oignons Ou Omelette* au fromage Pâtes Coquillettes BIO et emmental râpé Ou Gratin de brocolis BIO Mimolette Ou Faisselle et dosette de sucre Liégeois au chocolat Ou Fruit	Potage cresson Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Radis et beurre Filet de cabillaud sauce ciboulette Ou Cuisse de pintade cocotte Epinards au beurre Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Fromage fondu Samos Fruit Ou Crème dessert au café	Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais...) Tripes à la mode de Caen Ou Steak haché sauce marchand de vin Pommes de terre vapeur BIO persillées Ou Purée Crécy BIO (Carottes) Cantal Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Eclair à la vanille Ou Mousse au chocolat	Potage crème de brocolis Salade Roscoff BIO (PdT BIO, chou-fleur, haricots blancs coco, fond d'artichaut, mayo, crème, lait, oignons, persil, sel, poivre) Ou Crevettes et beurre Merguez et dosette de ketchup et Haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé Brique Bleue Ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit Ou Cocktail fruits au sirop léger et biscuit	Potage velouté de butternut (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Taboulé BIO au thon Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette Sauté de veau sauce crème Ou Beaufilet de colin-lieu pané et citron Courgettes persillées Ou Purée de pommes de terre BIO Camembert Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Crème renversée Ou Compote pomme/poire BIO maison et biscuit	Potage cultivateur Céleri BIO rémoulade Ou Mortadelle* et cornichon Fricassé de poulet aux 2 poivres Ou Blanquette de porc à la moutarde Riz BIO pilaf Ou Salsifis persillés Saint Nectaire Ou Fromage frais pavé ½ sel Compote et biscuit Ou Fruit	