

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 (Été : 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

2023  
BONNE ANNÉE

# Vos choix de menus JANVIER 2023

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

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

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

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

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-
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



Les clients étant en formule  
3 éléments et désirant le repas  
complet du Jour de l'An  
(5 éléments), merci de bien  
vouloir cocher la case ci-contre. →

\*sous réserve de nos fournisseurs

**Dimanche 1er**  
Potage velouté de potimarron  
**Délice du jour de l'An\***  
**Médailillon de filet de porc  
sauce Rossini\***  
**Gratin dauphinois**  
**Fromage**  
**Pâtisserie du Jour de l'An**

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06	Samedi 07	Dimanche 08
<p><b>Soupe du chalet</b> (PdT, carottes, navets, épinards) <b>Chou rouge râpé à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade de lentilles BIO aux lardons</b> <b>Cuisse de poulet basquaise</b> Ou <b>Saucisse de veau sauce tomate</b> <b>Semoule BIO</b> Ou <b>Purée de brocolis maison</b> <b>Fromage laits mélangés (vache &amp; chèvre)</b> Ou <b>Fromage frais Chanteneige</b> <b>Ananas au sirop léger et biscuit</b> Ou <b>Crème dessert à la vanille</b></p>	<p><b>Potage velouté de butternut</b> <b>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade charcutière BIO</b> (PdT, jambon blanc, oignons, cornichons, huile colza, persil) <b>Quiche au thon maison et Salade verte</b> - dosette vinaigrette Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Choucroute au Riesling</b> <b>Munster</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Poire cuite sauce chocolat</b></p>	<p><b>Soupe à l'oignon</b> <b>Noix de jambon de fumé* et beurre</b> Ou <b>Segments de pomelos</b> <b>Dos de cabillaud sauce beurre blanc</b> Ou <b>Escalope de porc sauce moutarde</b> <b>Légumes ensoleillés</b> (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Bleuet des prairies</b> Ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés) <b>Crêpe au fromage</b> Ou <b>Concombre à l'estragon</b> et dosette de vinaigrette <b>Bœuf bourguignon</b> Ou <b>Œufs à la Berrichonne</b> (vin rouge, lardons, tomate) <b>Carottes Vichy</b> Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Pont l'Evêque</b> Ou <b>Fromage Tartare</b> ail et fines herbes <b>Compote et biscuit</b> Ou <b>Mousse aux marrons</b></p>	<p><b>Potage fermier</b> (PdT, carottes, poireaux, chou vert) <b>Salade d'endives</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Salade Camarguaise</b> (riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, ...) <b>Blanquette de dinde</b> Ou <b>Filet de colin lieu sauce à l'aneth</b> <b>Purée de pommes de terre BIO maison</b> Ou <b>Julienne de légumes</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Yaourt velouté nature</b> dosette de sucre <b>Galette des Rois</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage carottes à l'orange</b> <b>Salade Coleslaw BIO</b> Ou <b>Œuf en gelée</b> (œuf, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon, gelée, persil) <b>Normandin de veau* sauce poivre</b> Ou <b>Chipolatas*</b> et son confit d'oignons <b>Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>Céleri BIO braisé</b> <b>Edam</b> Ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Compote et biscuit</b></p>	<p><b>Potage crème de brocolis</b> <b>Salade océane BIO</b> (PdT, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais...) Ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Sauté de porc royal aux pruneaux et Verdurette</b> (haricots verts, petits pois) Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit</b> <b>Tartelette au citron</b> Ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b></p>
Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
<p><b>Potage velouté de potimarron</b> <b>Fromage de tête</b> Ou <b>Chou blanc râpé à l'ananas</b> <b>Boudin noir*</b> et compote de pommes et Purée de pommes de terre maison Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé</b> <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage frais pavé ½ sel</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Semoule BIO au lait maison</b></p>	<p><b>Soupe du chalet</b> <b>Poireaux à la vinaigrette</b> Ou <b>Œuf dur BIO entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Cœur de merlu sauce ensoleillée et Pâtes Coquillettes BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Paëlla BIO</b> <b>Fromage de chèvre</b> Ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Salade de fruits frais exotiques et biscuit</b> Ou <b>Crème dessert au praliné</b></p>	<p><b>Potage crème de brocolis</b> <b>Salade gourmande BIO</b> (haricots verts BIO, flageolets, champignons, gésiers volaille) Ou <b>Salade de tomates et maïs</b> vinaigrette <b>Cuisse de canette confite au jus</b> Ou <b>Tarte Alsacienne au Munster maison</b> (Pommes de terre, Munster AOP, oignons) <b>Pommes noisettes</b> Ou <b>Salade d'endives</b> et dosette vinaigrette <b>Tomme des Pyrénées</b> Ou <b>Fromage frais Cantafrais</b> <b>Gâteau basque</b> Ou <b>Compote et biscuit</b></p>	<p><b>Potage carottes à l'orange</b> <b>Céleri BIO râpé à la vinaigrette</b> Ou <b>Terrine au saumon fumé*</b> et dosette de mayonnaise <b>Steak haché sauce marchand de vin</b> Ou <b>Rôti de porc sauce crème d'ail</b> <b>Chou vert et pommes de terre BIO</b> Ou <b>Semoule BIO</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Fromage blanc aux fruits</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage cultivateur</b> (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri) <b>Courgettes râpées au basilic</b> Ou <b>Salade Vosgienne BIO</b> (PdT, cervelas, oignons, persil plat frais, vinaigrette) <b>Dos de lieu sauce poivre vert</b> Ou <b>Filet de poulet sauce normande</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>Carottes BIO Vichy</b> <b>Carré de l'Est</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes <b>Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</b> Ou <b>Liégeois au chocolat</b></p>	<p><b>Potage velouté de butternut</b> <b>Salade chinoise BIO</b> (Soja, carottes, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel...) Ou <b>Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette</b> <b>Escalope échine de porc et Purée de céleri maison</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Tajine de veau olives/citron et Pommes de terre</b> <b>Brie</b> Ou <b>Yaourt velouté nature</b> et dos. sucre <b>Salambo</b> Ou <b>Compote de pomme BIO maison et biscuit</b></p>	<p><b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés) <b>Carottes BIO râpées aux câpres</b> Ou <b>Salade de pâtes BIO à l'indienne</b> (Pâtes risone Bio, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre frais, oignons,...) <b>Rôti de bœuf sauce chasseur</b> Ou <b>Omelette*</b> aux lardons et oignons <b>Polenta crémeuse</b> Ou <b>Chou fleur persillé</b> <b>Cantal</b> Ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Crème dessert au café</b> Ou <b>Pêche au sirop léger et biscuit</b></p>
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
<p><b>Soupe du chalet</b> <b>Radis et beurre</b> Ou <b>Feuilleté bolognaise</b> <b>Cuisse de poulet façon grand-mère et Purée Crécy BIO maison</b> (carottes) Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</b> <b>Camembert</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> <b>Pomme au four</b> et dosette de confiture Ou <b>Riz au lait</b></p>	<p><b>Potage crème de brocolis</b> <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Taboulé BIO à l'orientale</b> (semoule BIO, tomates, concombre, filet de poulet,...) <b>Andouillette*</b> et confit d'oignons Ou <b>Tarte méditerranéenne maison</b> (ratatouille, œuf, lait, crème, emmental) <b>Frites au four*</b> Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette <b>Fromage laits mélangés</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Pot de crème au chocolat maison</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage velouté de potimarron</b> <b>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade Coleslaw BIO</b> (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) <b>Dos de colin meunière* et citron</b> Ou <b>Steak haché sauce poivre</b> <b>Poêlée de légumes</b> (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Fromage blanc</b> dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Abricot au sirop léger et biscuit</b></p>	<p><b>Potage cultivateur</b> <b>Pâté de campagne au poivre vert</b> Ou <b>Concombre</b> et dosette de vinaigrette <b>Escalope de veau haché sauce normande et Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay</b> (épinards) <b>Edam</b> Ou <b>Fromage Tartare</b> ail et fines herbes <b>Gourmandise chocolat</b> Ou <b>Compote et biscuit</b></p>	<p><b>Potage Parmentier</b> (PdT BIO, poireaux, bouillon, oignons, crème, lait, beurre, cerfeuil) <b>Croisillon Dubarry*</b> Ou <b>Salade de Bresse BIO</b> (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette) <b>Bourguignon de bœuf à la provençale</b> Ou <b>Cœur de merlu sauce estragon</b> <b>Polenta crémeuse</b> Ou <b>Gratin de brocolis</b> <b>Montboissier</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Crème dessert à la vanille</b></p>	<p><b>Potage carottes à l'orange</b> <b>Céleri BIO rémoulade</b> Ou <b>Salade créole BIO</b> (riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs) <b>Sauté de veau citron / olives</b> Ou <b>Boudin blanc sauce Porto</b> <b>Semoule BIO</b> Ou <b>Chou Bruxelles paysanne</b> (lardons) <b>Bleuet des prairies</b> Ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Crème renversée</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage fermier</b> <b>Salade Mexicaine</b> (Maïs, poivrons, haricots rouge) Ou <b>Carottes BIO à la marocaine</b> <b>Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron BIO maison</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé</b> <b>Pont l'Evêque</b> Ou <b>Yaourt velouté nature</b> dosette sucre <b>Eclair au café</b> Ou <b>Fruit</b></p>
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
<p><b>Potage velouté de butternut</b> <b>Chou blanc râpé aux raisins secs</b> Ou <b>Pâté en croûte*</b> et cornichon <b>Tête de veau sauce gribiche</b> Ou <b>Cœur de merlu sauce dieppoise</b> <b>Pommes de terre vapeur persillées</b> Ou <b>Purée de haricots verts BIO</b> <b>Brie</b> Ou <b>Fromage frais Chanteneige</b> <b>Compote et biscuit</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés) <b>Salade Atlantique BIO</b> (PdT BIO, poisson, béarnaise) Ou <b>Salade aux deux racines BIO</b> (carottes et betteraves cuites) <b>Quenelle de volaille sauce forestière</b> Ou <b>Rôti de bœuf sauce poivre</b> <b>Endives braisées</b> Ou <b>Pâtes coquillettes BIO</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Yaourt aux fruits</b></p>	<p><b>Potage crème de brocolis</b> <b>Salade Vendéenne BIO</b> (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, vinaigrette...) Ou <b>Chou rouge râpé à la vinaigrette</b> <b>Merguez et dosette de ketchup</b> Ou <b>Quiche aux oignons maison</b> <b>Pommes de terre rissolées aux herbes</b> Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette <b>Mimolette</b> Ou <b>Boursin ail et fines herbes</b> <b>Charlotte aux poires</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage carottes à l'orange</b> <b>Macédoine de légumes mayonnaise</b> Ou <b>Salade de Naples BIO</b> (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, olives noires, oignons) <b>Boulettes d'agneau à la provençale</b> Ou <b>Sauté de porc au romarin</b> <b>Purée St Germain maison</b> (pois cassés) Ou <b>Salsifis persillés</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Compote et biscuit</b></p>	<p><b>Potage fermier</b> <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade de riz BIO aux deux couleurs</b> (riz BIO, concombre, vinaigrette...) <b>Dos de colin sauce hollandaise</b> Ou <b>Omelette nature*</b> <b>Pâtes Fusillis BIO</b> Ou <b>Ratatouille</b> <b>Saint Nectaire</b> Ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Crème dessert au caramel</b> Ou <b>Compote pomme BIO pruneaux IGP maison et biscuit</b></p>	<p><b>Potage cultivateur</b> <b>Taboulé BIO</b> Ou <b>Salade de mâche</b> - Dosette de vinaigrette <b>Filet de poulet sauce forestière et Petits pois BIO à la française</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier</b> <b>Munster</b> Ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Moelleux au chocolat</b> Ou <b>Fruit</b></p>	<p><b>Potage velouté de potimarron</b> <b>Cœurs de palmiers et maïs vinaigrette</b> Ou <b>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</b> <b>Blanquette de veau à l'ancienne</b> Ou <b>Saucisse de Toulouse - confit d'oignons</b> <b>Riz BIO pilaf</b> Ou <b>Chou fleur BIO persillé</b> <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage Carré frais</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Liégeois à la vanille</b></p>
Lundi 30	Mardi 31					
<p><b>Potage Saint Germain</b> (pois cassés) <b>Salade Coleslaw BIO</b> Ou <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Rôti de bœuf sauce échalotes</b> Ou <b>Cuisse de poulet sauce poulette</b> <b>Purée de pomme de terre BIO maison</b> Ou <b>Jardinière de légumes</b> <b>Pont l'Evêque</b> Ou <b>Fromage frais St Bricet</b> <b>Cocktail de fruits au sirop et biscuit</b> Ou <b>Mousse au café</b></p>	<p><b>Potage velouté de potimarron</b> <b>Salade de rollmops aux 2 pommes BIO</b> Ou <b>Saucisson sec et cornichon</b> <b>Langue de bœuf sauce piquante et Pommes boulangères BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Endives au jambon</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Yaourt nature</b> et dosette de sucre <b>Liégeois au chocolat</b> Ou <b>Compote et biscuit</b></p>					