

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



Vos choix de menus
MARS 2023

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



		Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salami* et cornichon Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette</p> <p>Cœur de merlu sauce beurre blanc Ou Steak haché sauce échalote</p> <p>Purée de courgettes Ou Flageolets au jus</p> <p>Camembert Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce poivre vert et Polenta crémeuse Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute au Riesling (saucisse fumée, lard, chou, PdT)</p> <p>Munster Ou Fromage blanc nature et dosette de sucre</p> <p>Gland au Kirch Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage fermier (Pdt, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Salade Californienne BIO (Riz thaï, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olives noires, oignons frais, persil plat frais, poivre, sel)</p> <p>Œufs à la berrichonne (vin rouge, lardons, tomates) Ou Beaufilet de colin-lieu pané* et citron</p> <p>Pâtes Coquillettes BIO Ou Gratin de brocolis</p> <p>Fromage bleu Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Abricots au sirop léger et biscuit Ou Mousse au café</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Crêpe jambon/ fromage Ou Salade d'endives et dosette de vinaigrette</p> <p>Escalope de veau haché sauce crème Ou Rôti de porc sauce ciboulette</p> <p>Ratatouille Ou Purée St Germain (pois cassés)</p> <p>Edam Ou Yaourt velouté nature dosette sucre</p> <p>Liégeois à la vanille Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons Ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême et Bouquetière de légumes BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Brie Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Douceur au chocolat Ou Fruit</p>
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Chou blanc à l'ananas Ou Galantine aux olives et cornichon</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne Ou Cœur de merlu sauce beurre blanc</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Purée de potimarron BIO</p> <p>Bleuet des prairies Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Compote et son biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Crevettes et beurre Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Sauté de porc à la moutarde Ou Cuisse de poulet cocotte</p> <p>Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) Ou Pâtes Coquillettes BIO</p> <p>Tomme des Pyrénées Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit Ou Flan gélifié nappé au caramel</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade de pâtes à l'indienne BIO (pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, assaisonnement, vinaigrette) Ou Céleri BIO rémoulade</p> <p>Quiche aux 3 fromages maison Ou Rôti de bœuf sauce chasseur</p> <p>Salade verte dosette de vinaigrette Ou Pommes dauphine</p> <p>Mimolette Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre</p> <p>Bavarois aux fruits rouges Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Carottes BIO râpées à l'orange Ou Taboulé à l'orientale BIO (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisin sec, poivrons, assaisonnement)</p> <p>Filet de poulet sauce forestière Ou Chipolatas* et confit d'oignons</p> <p>Haricots blancs BIO à la Bretonne Ou Petits pois BIO à la Française</p> <p>Saint Paulin Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Pruneaux d'Agen cannelle et biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Segments de pomelos* Ou Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge et Jardinière de légumes Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de morue</p> <p>Carré de l'Est Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Petit pot de crème vanille maison Ou Fruit</p>	<p>Potage céleri</p> <p>Salade de riz rose BIO (riz, betteraves, thon, mayonnaise, persil) Ou Radis et beurre</p> <p>Cuisse de pintade sauce normande Ou Boulettes de bœuf sauce napolitaine</p> <p>Julienne de légumes (Carottes, céleri, courgettes) Ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Délice au café Ou Fruit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Macédoine à la Russe (macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayo) Ou Salade aux 2 pommes (PdT, pomme, crème, oignons)</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise/ citron et Pâtes Fusillis BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur)</p> <p>Coulommiers Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit Ou Liégeois au chocolat</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Potage fermier</p> <p>Cervelas à la vinaigrette Ou Champignons à la Grecque</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre et Purée de céleri BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Couscous (semoule BIO)</p> <p>Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit Ou Crème dessert au caramel</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade charcutière BIO (PdT, jambon blanc, cornichons, oignons, persil, assaisonnement) Ou Carottes BIO râpées citronnette</p> <p>Omelette aux herbes et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 : Cuisse de pintade à l'alsacienne (choucroute)</p> <p>Pont l'Evêque Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Tartelette au chocolat Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Céleri BIO rémoulade Ou Salade gourmande (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille, ciboulette, ail)</p> <p>Dos de colin-lieu sauce dieppoise Ou Quiche aux oignons et lardons maison</p> <p>Pâtes Macaronis BIO Ou Salade de mâche et dosette de vinaigrette</p> <p>Munster Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Pêche au sirop léger et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Chou rouge à la vinaigrette Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Escalope de porc sauce barbecue Ou Steak haché sauce marchande de vin</p> <p>Frites au four Ou Endives braisées</p> <p>Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Yaourt aux fruits Ou Compote de pomme pruneaux Maison et biscuit</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Taboulé BIO (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, poivrons, huile colza et d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout) Ou Tomates persillées et dosette de vinaigrette</p> <p>Calamars à l'espagnole et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate et dosette de moutarde</p> <p>Edam Ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Fruit Ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Pizza au fromage* Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Boudin blanc* sauce Porto Ou Bœuf bourguignon à la Niçoise</p> <p>Purée Crécy BIO (carottes) Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Gouda Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Crème renversée Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou Salade exotique BIO (riz thaï parfumé, ananas, maïs, olives noires, surimi, assaisonnement)</p> <p>Rôti de dinde sauce pruneaux Ou Saucisse de Toulouse sauce échalote</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Haricots beurre persillés</p> <p>Bleuet des prairies Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Flan pâtissier Ou Fruit</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Potage céleri</p> <p>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette Ou Salade de Bresse BIO (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive noire, échalote fraîche, sel, poivre)</p> <p>Omelette* au fromage et Petits pois BIO à la Française Ou PLAT 2 en 1 - Saucisse fumée supérieure* (dosette de moutarde) et Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Mimolette Ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit Ou Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Céleri BIO à la vinaigrette Ou Mortadelle* et cornichon</p> <p>Cœur de merlu sauce normande et Haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et son emmental râpé</p> <p>Bleu Ou Petits suisses et dosette de sucre</p> <p>Semoule BIO au lait maison Ou Compote et son biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce estragon Ou Boudin noir* et sa compote de pommes maison</p> <p>Brocolis Ou Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Carré de l'Est Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Exquis exotique Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade Paimpol BIO (haricots blancs, lardons, échalotes, persil, vinaigrette) Ou Terrine aux 3 poissons et dosette mayo</p> <p>Quiche épinards / emmental maison Ou Normandin de veau* sauce forestière</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Pomme cuite et confiture</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette ou Salade camarguaise BIO (riz thaï, haricots rouges, petits pois, oignons, persil, vinaigrette)</p> <p>Boulettes d'agneau sauce curry et Salsifis persillés Ou Plat 2 EN 1 : parmentier de poisson BIO</p> <p>Cantal Ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen au vin et biscuit Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Rôti de veau sauce crème Ou Bœuf aux oignons</p> <p>Poêlée méridionale (haricots verts, courgettes, tomates, poivrons, ail) Ou Pâtes Macaronis BIO</p> <p>Brie Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Tarte Bourdaloue Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Radis et beurre Ou Salade Italienne BIO (pâtes BIO, tomates, carottes, courgettes, emmental, crème, mayonnaise)</p> <p>Cuisse de poulet sauce basquaise Ou Sauté de porc au romarin</p> <p>Riz BIO Pilaf Ou Purée de brocolis</p> <p>Saint Nectaire Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Mousse au café Ou Fruit</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Tresse au fromage Ou Salade de haricots verts BIO</p> <p>Daube de bœuf Ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Carottes Vichy BIO Ou Pâtes Coquillettes BIO</p> <p>Camembert Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit Ou Ile flottante et sa crème anglaise</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Salade Antillaise BIO (riz thaï, carottes, maïs, ananas, rôti de dinde, raisins secs, poivrons)</p> <p>Quiche océane maison et Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette</p> <p>Tommes des Pyrénées Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Pomme au four Ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade Coleslaw BIO (Carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Dos de colin-lieu sauce oseille et Courgettes BIO persillées Ou PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO végétariens (spaghettis BIO, julienne de carotte, courgettes, champignons de paris, béchamel, bleu)</p> <p>Fromage Saint Paulin Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit Ou Liégeois au café</p>	<p>Potage velouté tomates / gingembre</p> <p>Pâte de canard et cornichon Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Navarin d'agneau Ou Omelette oignons / tomate</p> <p>Jardinière de légumes Ou PdT. BIO vapeurs persillés</p> <p>Coulommiers Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Eclair à la vanille Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois-cassés)</p> <p>Salade de tomate et maïs à la vinaigrette ou Lentille BIO à la vinaigrette</p> <p>Sauté de veau citron/ olives et Julienne de légumes Ou PLAT 2 EN 1 : Fish and chips frites</p> <p>Munster Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert au chocolat Ou Compote pomme/ poire maison et biscuit</p>		