

**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

**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**

**AVRIL 2023**

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

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

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

Tournée n° : \_\_\_\_\_

**RAPPEL :** En raison du jour férié, les livraisons des repas seront modifiées :

Jour de livraison :	Repas livrés :
Jeudi : 06/04	Jeudi : 06/04 Vendredi : 07/04
Vendredi 07/04	Samedi : 08/04 Dimanche 09/04 Lundi : 10/04
Jeudi 27/4	Jeudi 27/4 Vendredi 28/4
Vendredi 28/4	Samedi 29/4 Dimanche 30/4 Lundi 1 <sup>er</sup> mai

**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.

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

**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>VENREDI</b>	<b>Jeudi et Vendredi</b>



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



		Samedi 01 <sup>er</sup>		Dimanche 02		
		<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> (haricots verts, PdT, poireaux, oignons) <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Taboulé à l'orientale BIO</b> <b>Colombo de dinde et Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 -Endives au jambon Label Rouge</b> <b>Fromage laits mélangés</b> (vache et chèvre) Ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Cocktail de fruits au sirop léger</b> et biscuit	<b>Potage cultivateur</b> (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet) <b>Salade Atlantique BIO</b> (pomme de terre BIO, filet de lieu noir, béarnaise, câpres) Ou <b>Chou rouge à la vinaigrette</b> <b>Crêpinette de porc sauce tomate</b> Ou <b>Fricassée de poulet aux 2 poivres</b> <b>Purée de chou-fleur BIO maison</b> Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Pont l'Evêque</b> Ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Tartelette aux myrtilles</b> Ou <b>Riz au lait</b>			
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Salade créole BIO</b> (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisons secs) Ou <b>Céleri rémoulade</b> <b>Rôti de bœuf sauce marchand de vin</b> Ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron</b> <b>Endives braisées</b> Ou <b>Pommes boulangères BIO</b> <b>Tomme des Pyrénées</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Poire cuite sauce chocolat</b>	<b>Potage crème de céleri</b> <b>Chou blanc râpé à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade de Naples BIO</b> (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) <b>Quiche aux trois fromages maison et Salade verte</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>PLAT 2 EN 1-Paëlla au poulet au riz BIO</b> (poulet, chorizo, cocktail de fruits de mer) <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Salambo</b> Ou <b>Abricot au sirop léger et biscuit</b>	<b>Potage crème de carottes à la coriandre</b> <b>Noix de jambon fumé* et son beurre</b> Ou <b>Radis* et beurre</b> <b>Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc et Haricots verts BIO persillés</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1-Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</b> <b>Camembert BIO</b> Ou <b>Fromage Tartare</b> ail et fines herbes <b>Salade de fruits frais maison et biscuit</b> Ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>	<b>Potage cresson</b> <b>Taboulé BIO</b> (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, assaisonnement) Ou <b>Concombre</b> et dosette de vinaigrette <b>Omelette* au fromage</b> Ou <b>Sauté de veau marengo</b> <b>Mousseline d'épinards maison</b> Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Yaourt nature BIO</b> et dosette de sucre <b>Mousse au café</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage velouté de courgettes</b> <b>Salade de tomate et maïs à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade de pommes de terre BIO à la Dijonnaise</b> (PdT BIO, haricots verts, carottes, tomates, moutarde à l'ancienne, assaisonnement) <b>Beaufilet de colin pané MSC, citron et Purée Crécy BIO</b> (carottes) Ou <b>PLAT 2 EN 1-Saucisse de Toulouse HVE, dosette de moutarde et lentilles Bio à la paysanne</b> (lardons) <b>Bûchette laits mélangés</b> (vache et chèvre) Ou <b>Fromage frais Chanteneige BIO</b> <b>Compote pomme Bio maison</b> et biscuit Ou <b>Petits suisses fruités</b>	<b>Potage persil</b> <b>Chou rouge vinaigrette</b> Ou <b>Salade Paimpol BIO et HVE</b> (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil) <b>Boulettes de bœuf sauce napolitaine</b> Ou <b>Rôti de porc HVE sauce ciboulette</b> <b>Polenta crémeuse</b> Ou <b>Ratatouille</b> <b>Brie BIO</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Liégeois au chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage crème de brocolis</b> <b>Salade des Iles BIO</b> (riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette) Ou <b>Fromage de tête*</b> <b>Cuisse de pintade sauce chasseur</b> Ou <b>Steak sauce échalotte</b> <b>Gratin de courgettes maison</b> Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Cantal (AOP)</b> Ou <b>Petits suisses nature BIO</b> et dosette de sucre <b>Charlotte aux poires</b> Ou <b>Crème dessert vanille</b>
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
 <b>Potage crème de céleri</b> <b>Museau à la Lyonnaise</b> <b>Navarrin d'agneau aux raisins secs</b> <b>Pommes boulangères</b> <b>Comté AOP</b> <b>Pâtisserie de Pâques</b>	<b>Potage cultivateur</b> <b>Salade Finlandaise BIO</b> (PdT BIO, pomme HVE, concombre, crevettes, mayonnaise, aneth) Ou <b>Carottes BIO râpées citronnette</b> <b>Quiche Lorraine maison aux lardons HVE</b> Ou <b>Dos de colin MSC sauce oseille</b> <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Brique Bleue</b> Ou <b>Fromage Boursin</b> ail et fines herbes <b>Crème dessert au caramel</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Maquereau à la moutarde*</b> Ou <b>Salade de haricots verts BIO et œuf dur</b> <b>Saucisse de Francfort HVE*</b> et dosette de moutarde Ou <b>Blanquette de dinde</b> <b>Purée de brocolis BIO maison</b> Ou <b>Pâtes Coquillettes BIO</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Mousse aux marrons</b> Ou <b>Compote pomme BIO banane RUP maison</b> et son biscuit	<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> <b>Concombre à l'estragon</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Feuilleté bolognaise*</b> <b>Jambon blanc Label Rouge sauce Madère et Poêlée méridionale maison</b> (haricots verts, courgettes, poivrons, tomates, ail) Ou <b>PLAT 2 EN 1-Couscous BIO à la semoule BIO</b> <b>Saint Nectaire (AOP)</b> Ou <b>Fromage Blanc BIO</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Pruneaux d'Agen au vin</b> et biscuit	<b>Potage persil</b> <b>Avocat</b> et dosette de mayonnaise Ou <b>Salade Bien Être BIO</b> (pâtes BIO, maïs, courgettes, mimolette, assaisonnement) <b>Cœur de merlu MSC sauce citron</b> Ou <b>Steak haché de bœuf sauce poivre</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>Purée de céleri maison</b> <b>Carré de l'Est BIO</b> Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit BIO</b> <b>Compote BIO et son biscuit</b> Ou <b>Pot de crème au chocolat maison</b>	<b>Potage velouté de tomates / gingembre</b> <b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b> Ou <b>Champignons à la Grecque</b> <b>Cuisse de canette grand-mère</b> Ou <b>Œufs à la berrichonne</b> (lardons HVE, vin rouge, tomates) <b>Navets et carottes BIO persillés</b> Ou <b>Pommes dauphines</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre <b>Tartelette Tatin</b> Ou <b>Mousse au citron</b>	<b>Potage cresson</b> <b>Asperges à la vinaigrette</b> Ou <b>Taboulé BIO au thon</b> (semoule blé BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) <b>Sauté de porc royal aux pruneaux IGP et Haricots beurre persillés</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1-Lasagne de bœuf</b> <b>Munster (AOP)</b> Ou <b>Yaourt nature BIO</b> et dosette de sucre <b>Crème renversée</b> Ou <b>Compote BIO</b> et son biscuit
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
<b>Potage crème à la coriandre</b> <b>Chou rouge vinaigrette</b> Ou <b>Pâté de lapin et cornichon</b> <b>Bœuf aux oignons Vbf</b> Ou <b>Sauté de porc HVE au curry</b> <b>Purée de pomme de terre BIO</b> Ou <b>Carottes BIO Vichy</b> <b>Montboissier</b> Ou <b>Fromage frais Saint Bricet</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Ile Flottante et sa crème anglaise</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Salade de lentilles BIO aux lardons HVE</b> Ou <b>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</b> <b>Dos de colin-lieu MSC sauce aneth</b> Ou <b>Quiche aux oignons maison</b> <b>Gratin de courgettes</b> Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette <b>Edam</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Clafoutis aux cerises</b> Ou <b>Fromage blanc fruité</b>	<b>Potage crème de brocolis</b> <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> Ou <b>Croisillon Dubarry</b> <b>Andouillette</b> et son confit d'oignons Ou <b>Fricassé de poulet sauce suprême</b> <b>Frites au four</b> Ou <b>Bouquetière de légumes</b> (carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons) <b>Fromage de chèvre</b> Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre <b>Ananas au sirop léger</b> et biscuit Ou <b>Mousse au chocolat</b>	<b>Potage crème de céleri</b> <b>Salade Américaine</b> (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette...) Ou <b>Salade landaise</b> (PdT, gésiers de volaille, oignons, vinaigrette) <b>Normandin de veau* sauce forestière</b> Ou <b>Croque-Monsieur au jambon Label Rouge maison</b> <b>Pâtes Fusillis BIO</b> Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette <b>Brie BIO</b> Ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre <b>Riz BIO au lait maison</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage velouté de courgettes</b> <b>Quiche au fromage*</b> Ou <b>Tomate persillée</b> et dosette de vinaigrette <b>Escalope de porc sauce miel</b> Ou <b>Beaufilet de colin pané*</b> et citron <b>Purée de chou-fleur maison</b> Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage frais Carré frais</b> <b>Pruneau d'Agent IGP au sirop</b> et son biscuit Ou <b>Liégeois à la vanille</b>	<b>Potage cultivateur</b> <b>Salade Italienne BIO</b> (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, crème, mayonnaise) Ou <b>Terrine aux trois légumes*</b> et dosette de mayonnaise <b>Cuisse de pintade sauce normande et Petits pois à la Française</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1-Cassoulet BIO</b> (haricots blancs BIO, saucisse de Toulouse HVE, poitrine de porc HVE, saucisson à l'ail HVE) <b>Gouda</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Crème dessert praliné</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> <b>Chou rouge au lard HVE</b> Ou <b>Salade de hareng BIO</b> (PdT, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre) <b>Sauté de bœuf (vbf) au paprika</b> Ou <b>Omelette aux herbes</b> <b>Riz BIO Pilaf</b> Ou <b>Haricots verts BIO persillés</b> <b>Montboissier</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes <b>Tarte fondante au chocolat</b> Ou <b>Mousse au café</b>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
<b>Potage velouté de tomates / gingembre</b> <b>Terrine océane au saumon</b> et dosette de mayonnaise Ou <b>Macédoine de légumes mayonnaise</b> <b>Sauté de veau citron / olives et Légumes ensoleillés</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1-Petit salé aux lentilles BIO</b> (lentilles, saucisse, poitrine de porc) <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit BIO</b> <b>Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle</b> et biscuit Ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>	<b>Potage persil</b> <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Crevettes et beurre</b> <b>Cœur de Merlu MSC sauce dieppoise et Jardinière de légumes</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1-Spaghettis BIO végétariens</b> (spaghettis BIO, julienne de carotte, julienne de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) <b>Cantal (AOP)</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Salade de fruits frais maison &amp; biscuit</b> Ou <b>Mousse aux marrons</b>	<b>Potage cresson</b> <b>Salade Di Palermo BIO</b> Ou <b>Concombre</b> et dosette de vinaigrette <b>Rognons de bœuf sauce moutarde</b> Ou <b>Tomates farcies</b> <b>Carottes BIO à la crème</b> Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Camembert BIO</b> Ou <b>Fromage Boursin</b> ail et fines herbes <b>Fruit</b> Ou <b>Yaourt aux fruits</b>	<b>Potage crème de brocolis</b> <b>Salade Atlantique BIO</b> (PdT BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais) Ou <b>Saucisson sec*</b> et cornichon <b>Sauté de porc HVE au romarin</b> Ou <b>Merguez*</b> et dosette de ketchup <b>Salsifis persillés</b> Ou <b>Semoule BIO aux petits légumes</b> <b>Brique Bleue</b> Ou <b>Fromage blanc BIO</b> et dosette de sucre <b>Douceur tiramisù</b> Ou <b>Compote pomme Bio maison et biscuit</b>	<b>Potage crème de carottes à la coriandre</b> <b>Radis* et beurre</b> Ou <b>Salade de riz BIO aux deux couleurs</b> (Riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre) <b>Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Ratatouille</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1- Brandade de morue MSC aux pommes de terre BIO</b> <b>Carré de l'Est BIO</b> Ou <b>Fromage frais pavé ½ sel</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Semoule au lait</b>	<b>Potage crème de céleri</b> <b>Salade coleslaw BIO</b> (carottes & chou blanc râpées mayonnaise) Ou <b>Salade vosgienne BIO</b> (PdT, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil, sel, poivre) <b>Fricassée de poulet au curry</b> Ou <b>Omelette nature</b> <b>Riz BIO pilaf</b> Ou <b>Mousseline d'épinards maison</b> <b>Saint nectaire AOP</b> Ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre <b>Baba au rhum</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage velouté de courgettes</b> <b>Champignons à la grecque</b> Ou <b>Feuilleté de volaille à la tomate</b> <b>Quenelle de brochet sauce tomate basilic</b> Ou <b>Colombo de dinde</b> <b>Haricots beurre persillés</b> Ou <b>Pâtes BIO Macaronis</b> <b>Fromage laits mélangés</b> Ou <b>Yaourt nature BIO</b> et dosette de sucre <b>Crème dessert chocolat</b> Ou <b>Cocktail de fruits au sirop léger</b> BIO et biscuit