

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

Vos choix de menus

MAI 2023



NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

Tournée n° : _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Vendredi 28/04	Samedi 28/04 Dimanche 29/04 Lundi 1 ^{er} /05
Jeudi 4/05	Jeudi 4/5 Vendredi 5/5
Vendredi 5/05	Samedi 6/05 Dimanche 7/05 Lundi 8/05
Mardi 16/05	Mardi 16/05 Mercredi 17/05
Mercredi 17/05	Jeudi 18/05 Vendredi 19/5
Vendredi 26/05	Samedi 27/05 Dimanche 28/05 Lundi 29/05

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-
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

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
<p>Potage cresson</p> <p>Salade frisée aux lardons HVE et aux croûtons et dosette de vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf sauce cognac (vbf) Tagliatelles au beurre</p> <p>Coulommiers</p> <p>Framboisier</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Carottes BIO râpées aux câpres ou Un Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Boudin noir* et sa compote de pommes ou Tarte méditerranéenne maison (Ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</p> <p>Purée de pommes de terre BIO maison ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Crème renversée</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet)</p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs ou Salade piémontaise BIO & Label Rouge (PdT Bio, tomates fraîches, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichons, jambon Label Rouge, olives noires, moutarde, ail frais)</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron & Courgettes sautées à l'ail</p> <p>Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Yaourt velouté nature dosette de sucre</p> <p>Mousse au café</p> <p>Ou Compote BIO et biscuit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Cervelas* à la vinaigrette</p> <p>Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce échalotes</p> <p>Ou Omelette* aux lardons HVE & oignons</p> <p>Petits pois BIO à la Française</p> <p>Ou Polenta Crémeuse</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Salade de fruits frais & son biscuit</p> <p>Ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Salade Sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, crevettes, oignons frais, basilic, sel)</p> <p>Sauté de veau à la Catalane</p> <p>Ou Cœur de merlu MSC sauce ciboulette</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ou Purée du soleil (Carottes, poivrons, PdT)</p> <p>Edam</p> <p>Ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO pomme/poire maison et biscuit</p> <p>Ou Petits suisses fruités</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Salade Niçoise BIO (PdT, haricots verts, tomates fraîches, thon, œuf, vinaigrette, basilic, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Saucisse fumée supérieure HVE et dosette de moutarde et Brocolis</p> <p>Ou PLAT VEGETARIEN (2 en 1) Dahl de lentilles corail (lentilles corail, oignons, ail, curry, gingembre, épinard, coriandre, sel)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ou Fromage blanc BIO dosette de sucre</p> <p>Crème dessert au praliné</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons)</p> <p>Asperges & Dosette de mayonnaise</p> <p>Ou Saucisson à l'ail HVE et cornichon</p> <p>Cuisse de poulet basquaise</p> <p>Ou Dos de colin-lieu MSC sauce beurre blanc</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Ou Jardinière de légumes (Carottes, haricots verts, petits pois, céleri, navets, haricots beurre)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Tartelette fruits rouge Crumble</p> <p>Ou Compote BIO et biscuit</p>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Terrine de lotte à la provençale & dosette de mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau Gratin dauphinois aux pommes de terre BIO</p> <p>Montboissier</p> <p>Paris-Brest</p>	<p>Potage velouté de tomates au gingembre</p> <p>Un Œuf dur BIO entier coquille & dosette de mayonnaise</p> <p>Ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux oignons & lardons HVE maison</p> <p>Ou Normandin de veau sauce forestière</p> <p>Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Semoule BIO</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Ananas au sirop léger & biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Courgettes râpées au basilic</p> <p>Ou Salade Mexicaine BIO (maïs, poivrons, haricots rouges BIO, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Rosbif froid (VBF) sauce béarnaise</p> <p>Ou Chipolatas HVE & confits d'oignons</p> <p>Frites au four*</p> <p>Ou Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Ou Fromage frais St Bricet</p> <p>Compote pomme Bio abricot maison & biscuit</p> <p>Ou Semoule au lait</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Salade du Pirée (tomates, concombre, poivrons, olives noires, oignons, feta, vinaigrette)</p> <p>Ou Pâté de lapin et cornichon</p> <p>Boudin blanc sauce Porto et Gratin de brocolis</p> <p>Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> – Risotto au poulet crémeux (Riz BIO)</p> <p>Carré de l'Est BIO</p> <p>Ou Fromage Bousin ail & fines Herbes</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Mousse au chocolat</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade de riz BIO à l'indienne (riz BIO, thon, œuf dur, olives, noires, câpres, assaisonnement)</p> <p>Ou Salade du Chef (concombre, tomates, maïs)</p> <p>Dos de Lieu sauce crème de basilic</p> <p>Ou Jambon blanc Label Rouge sauce Madère</p> <p>Epinards au beurre</p> <p>Ou Purée de pommes de terre BIO maison</p> <p>Gouda</p> <p>Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO et son biscuit</p> <p>Ou Crème dessert Caramel</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Taboulé BIO</p> <p>Ou Carottes BIO à la marocaine</p> <p>Blanquette de porc HVE à la moutarde</p> <p>Ou Cuisse de poulet sauce Basquaise</p> <p>Endives braisées</p> <p>Ou Pâtes Fusillis BIO et emmental râpé</p> <p>Brie BIO</p> <p>Ou Yaourt nature BIO dosette de sucre</p> <p>Tartelette au citron</p> <p>Ou Fruit de saison</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Segments de pomelos*</p> <p>Ou Salade exotique BIO (Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette.)</p> <p>Goulash hongrois (VBF)</p> <p>Ou: Omelette* au fromage</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur persillées</p> <p>Ou Purée de haricots verts BIO</p> <p>Cantal</p> <p>Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Mousse aux marrons</p> <p>Ou Crème dessert praliné</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
<p>Potage persil</p> <p>Galantines aux olives</p> <p>Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce estragon et Riz BIO Pilaf</p> <p>Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> - Œufs à la Dubarry BIO (Chou-fleur BIO)</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Ou Fromage frais Cantadou</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Ou Quiche au fromage</p> <p>Saucisse de Toulouse HVE et son confit d'oignons</p> <p>Ou Normandin de veau sauce crème</p> <p>Subric de pommes de terre BIO</p> <p>Ou Purée Crécy BIO maison (carottes)</p> <p>Bûchette aux laits mélangés (vache & chèvre)</p> <p>Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Compote BIO & son biscuit</p> <p>Ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Crêpe aux champignons*</p> <p>Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au Cognac & Poêlée méridionale (Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate)</p> <p>Ou <u>PLAT 2 en 1</u> : Raviolis au bœuf sauce tomate BIO & emmental râpé</p> <p>Montboissier</p> <p>Ou Fromage frais Saint Môret BIO</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Asperges sauce mousseline citron</p> <p>Ballotins de veau Forestier</p> <p>Riz Basmati BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Bavarois aux fruits rouges</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Carottes BIO râpées aux raisins secs</p> <p>Ou Salade de lentilles BIO (lentilles BIO, carottes, lardons, oignons)</p> <p>Pané de colin* MSC et citron et Courgettes sautées</p> <p>Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> – Tortellinis boscone sauce tomate - basilic et emmental râpé</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO et son biscuit</p> <p>Ou Flan gélinifié nappé caramel</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Avocat* et dosette de mayonnaise</p> <p>Ou Salade de haricots verts en vinaigrette</p> <p>Quenelle de Volaille* sauce poivre vert</p> <p>Ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Purée de céleri BIO</p> <p>Munster AOP</p> <p>Ou Fromage Fondu de Savoie</p> <p>Crème dessert au café</p> <p>Ou Compote BIO et son biscuit</p>	<p>Potage velouté de tomates gingembre</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, thon, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Ou Escalope de porc sauce barbecue</p> <p>Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)</p> <p>Ou Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Brique Bleu</p> <p>Ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Gourmandise au chocolat</p> <p>Ou Fruit</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Saucisson sec* et cornichon</p> <p>Ou Salade Vendéenne BIO et HVE</p> <p>Carbonade Flamande</p> <p>Ou Dos de cabillaud MSC sauce normande</p> <p>Pâtes BIO Coquillettes BIO</p> <p>Ou Brocolis</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Yaourt nature Bio et dosette de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème dessert café</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Carottes BIO à la marocaine</p> <p>Ou Chou blanc râpé à l'ananas</p> <p><u>PLAT 2 EN 1</u> : Couscous BIO à la semoule BIO</p> <p>Ou Sauté de porc HVE & Haricots verts BIO Persillés</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Ou Fromage frais Chanteneige BIO</p> <p>Salade d'orange à la cannelle</p> <p>Ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade dauphinoise BIO & HVE (PdT, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons, cornichons)</p> <p>Ou Courgettes râpées au basilic</p> <p>Fricassée de poulet sauce suprême</p> <p>Ou Steak haché de bœuf (VBF) sauce poivre</p> <p>Ratatouille</p> <p>Ou Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Bûchette aux laits mélangés (vache & chèvre)</p> <p>Ou Fromage Fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Tarte aux pommes grand mère</p> <p>Ou Compote BIO et son biscuit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Concombre & dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Salade fermière BIO (PdT, petits pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons frais, persil plat frais, sel, poivre)</p> <p>Quenelle de volaille sauce Forestière</p> <p>Ou Galette paysanne maison Label Rouge (galette de sarrasin, jambon blanc label rouge, oignon, emmental)</p> <p>Flageolets au jus</p> <p>Ou Salade verte & dosette de vinaigrette</p> <p>Edam</p> <p>Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème maison au vanille</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de tomates au gingembre</p> <p>Radis* et beurre</p> <p>Ou Salade Flamande BIO (PdT, chou blanc frais, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</p> <p>Filet de colin MSC sauce à l'aneth et Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Ou <u>PLAT 2 EN 1</u>- Choucroute au Rôti de porc ½ sel (chou, rôti de porc, saucisse fumée, saucisse de Francfort, saucisson à l'ail)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre</p> <p>Compote BIO et son biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Ou Salade de betteraves BIO à la crème</p> <p>PLAT VEGETARIEN : Omelette au fromage et Purée de Crécy BIO (carottes)</p> <p>Ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron et Riz BIO pilaf</p> <p>Carré de l'Est BIO</p> <p>Ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Mille Feuilles</p> <p>Ou Compote pomme Bio maison et biscuit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Terrine aux trois légumes* dosette mayonnaise</p> <p>Ou Salade de pâtes à l'Indienne BIO (pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, oignons rouges, olives noires, assaisonnement)</p> <p>Rôti de dinde sauce madère</p> <p>Ou Crêpinette de porc sauce tomate</p> <p>Blé BIO Pilaf</p> <p>Ou Petits pois BIO à la Française</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème dessert praliné</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31				
<p>Potage cultivateur</p> <p>Confit de poivrons hongrois</p> <p>Tajine de veau au citron et pommes de terre BIO</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Tartelette au chocolat</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Salade de lentilles BIO</p> <p>Ou Céleri rémoulade</p> <p>Estouffade de bœuf délicieuse</p> <p>Ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Courgettes sautées à l'ail</p> <p>Ou Polenta crémeuse</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Compote BIO & son biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons)</p> <p>Tomate et maïs & dosette de vinaigrette</p> <p>Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza & d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce basilic</p> <p>Quiche aux trois fromages AOP maison</p> <p>Pâtes BIO macaronis</p> <p>Salade verte & dosette de vinaigrette</p> <p>Gouda Ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit Ou Flan gélinifié nappé caramel</p>				

