

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

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 31/10	Mardi 31/10 Mercredi 01/11

Maison LeRoux

Semaine bleue
du 02 au 06 octobre :
Nord pas de Calais, Alsace
Lorraine, Normandie, Sud
Ouest, Méditerranée



Vos choix de menus

OCTOBRE 2023

NOM : _____
PRÉNOM : _____
VILLE : _____
TOURNEE N°: _____

Pour des raisons d'organisation, merci de nous retourner vos menus au plus tôt.
En cas de non retour avant le 15 du mois précédent, le 1^{er} choix sera validé automatiquement

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,
MERCİ DE COCHER LA CASE CI-CONTRE



					Dimanche 1			
Lundi 2 - NORD PAS DE CALAIS		Mardi 3- ALSACE LORRAINE		Mercredi 4 - NORMANDIE	Jeudi 5 - SUD OUEST	Vendredi 6 - MEDITERANEE	Samedi 7	Dimanche 8
<p>Velouté de potimarron BIO Salade coleslaw BIO (carotte, chou blanc, mayo) Ou Pizza au fromage Carbonnade flamande Ou Normandin de veau sauce forestière Pomme de terre vapeur BIO Ou Haricots verts persillés Mimolette Ou Fromage frais Saint Môret BIO Tarte au sucre Ou Fruit</p>		<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Salade vigneronne (cervelas, fromage, vinaigrette) Ou Taboulé à l'orientale BIO (semoule blé BIO, tomates, concombres, filet de poulet, raisin sec, poivrons, huile colza et olive, menthe, oignons, épices) Rôti de dinde sauce crème et purée de Brocolis BIO PLAT 2 EN 1 – Choucrouste HVE Yaourt au lait de brebis et dosette de sucre Ou Fromage fondu Samos Mirabelles au sirop léger et biscuit Ou Flan gélifié nappé caramel</p>		<p>Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert) Salade de hareng BIO (pommes de terre Bio, hareng fumé, huile de colza, oignons, sel, persil, poivre) Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette Escalope de veau haché à la normande Ou Pané de colin MSC et citron Riz Bio aux champignons Ou Courgettes sautées Camembert BIO Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Pomme au four et confiture Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de butternut Terrine de canard à l'orange et cornichons Ou Tomate persillée dosette de vinaigrette PLAT 2 EN 1 - Cassoulet BIO (haricots blancs BIO, saucisse, saucisson à l'ail, poitrine ½ sel) Ou PLAT 2 EN 1 : « Plat végétarien » Lasagne ricotta chèvre épinards Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage frais saint Bricet Gâteau basque Ou Crème dessert au chocolat</p>	<p>Soupe Feuilleté de saucisse de volaille de sauce tomate Ou Concombre à la vinaigrette et dosette de vinaigrette Dos de lieu MSC tomate basilic sur son lit de fenouil et pommes de terre BIO Ou Omelette aux oignons à la tomate et son riz BIO pilaf à la tomate Saint Paulin Ou Fromage fondu Six de Savoie Crème dessert catalane maison Ou Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Potage cresson Salade italienne BIO Ou Saucisson sec et cornichon Jambon blanc Label Rouge sauce madère et jardinières de légumes (carottes, céleri, courgette) Ou PLAT 2 EN 1 : Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé Brie Ou Fromage frais pavé ½ sel Fruit Ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Ou Macédoine à la vinaigrette Estouffade de bœuf délicieuse (vbf) Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et citron Céleri rave braisé Ou Polenta crémeuse Carré de l'Est Ou Fromage fondu Vache qui rit Eclair au café Ou Fruit</p>
Lundi 9		Mardi 10		Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
<p>Potage crème de carottes Poireaux à la vinaigrette Ou Céleri BIO rémoulade Boulette d'agneau sauce curry Ou Sauté de porc HVE sauce crème Semoule BIO aux saveurs orientales Ou Chou vert braisé Fromage laits mélangés (vache & chèvre) Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Compote pomme BIO coing maison et biscuit</p>		<p>Potage velouté de butternut Salade du soleil BIO (Pâte BIO, carottes, jambon, basilic, tomates, oignon rouge, olives, huile tournesol et olive, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre) Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette Cuisse de pintade sauce normande et ses haricots beurre persillés Ou PLAT 2 EN 1 - Fagottini au jambon italien sauce tomate et emmental râpé Mimolette Ou Fromage fondu Six de Savoie Compote et biscuit ou Fruit</p>		<p>Potage poireaux / pommes de terre Crêpe aux champignons Ou Concombre à la vinaigrette Colombo de dinde et son riz BIO pilaf au curcuma Ou PLAT 2 EN 1 - « plat végétarien » Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, cora) Emmental Ou Fromage frais cantafrais Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Salade pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriande fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus de citron) Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette Carbonnade Flamande Ou Saucisse de Francfort* HVE et dosette de moutarde Carottes BIO à la crème Ou Purée St Germain (pois cassés) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Kiri Bavarois aux fruits rouges Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Maquereau à la moutarde Dos de colin-lieu MSC sauce champignons et Gratin de chou-fleur BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Axoa de boeuf et son riz BIO (haché de bœuf, tomates, poivrons, riz BIO) Munster AOP Ou Fromage frais Carré frais Crème dessert au caramel Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Radis* et beurre Ou Œuf dur BIO* entier et sa coquille et dosette de mayonnaise Blanquette de dinde sauce crème Ou Croque-Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE Pommes Dauphines Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Edam Ou Fromage Vache qui rit Fruit Ou Compote et son biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon Salade Exotique BIO (riz basmati BIO, ananas, maïs, olives noires noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel,) Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette Crépinette de porc sauce tomate Ou Rôti de bœuf sauce marchande de vin Choux de Bruxelles à la paysanne HVE (lardons HVE) Ou Pâtes Fusillis BIO Coulommiers Ou Fromage tartare ail et fines herbes Tartelette aux citron Ou Semoule au lait</p>
Lundi 16		Mardi 17 « REPAS AUVERGNAT »		Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
<p>Potage velouté de potimarron Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Chou blanc râpé à l'ananas Normandin de veau sauce crème Ou Dos de cabillaud MSC sce estragon Jardinière de légumes Ou Semoule BIO Saint Paulin Ou Fromage frais pavé ½ sel Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit</p>		<p>Potage de céleri Saucisson sec et cornichon Ou Salade de Bresse BIO (Pdt BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive, échalote, sel, poivre) Cuisse de poulet cocotte et Purée de courgettes Ou PLAT 2 EN 1 - Potée auvergnate HVE Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu Vache qui rit Tarte aux pommes Ou Crème renversée</p>		<p>Potage crème de carottes Avocat et dosette de vinaigrette Ou Salade Créole BIO (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) « Repas Végétarien » Quiche aux oignons maison ou Tripes à la mode de Caen Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Pommes de terre BIO vapeur persillés Fromage laits mélangés (lait vache et chèvre) Ou Fromage frais Cantafrais Pot de crème maison au chocolat Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Mousse de canard* et cornichon Steak haché bœuf sauce poivre (vbf) Ou Jambon blanc LABEL ROUGE Frites au four Ou Petits pois BIO à la française Gouda Ou Fromage fondu Samos Mousse au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert) Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Quiche Lorraine Filet de merlu MSC sauce à l'aneth et ses pâtes BIO macaronis Ou PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne Carré de l'Est Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Pomme HVE au four Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage velouté de butternut Salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives, sel, poivre) Ou Asperges à la vinaigrette Quenelle de volaille sce forestière Ou Lingue de boeuf sauce piquante Endives braisées Ou Purée de pommes de terre BIO Brie Ou Fromage frais Chanteneige Charlotte aux poires Ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre Segments de pomelos* Ou Pasta à la grecque BIO (Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive) Bœuf à la niçoise (vbf) et riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs à la Florentine sauce Mornay (épinards) Cantal AOP Ou Fromage fondu Kiri Flan gélifié nappé caramel Ou Compote et biscuit</p>
Lundi 23		Mardi 24		Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29
<p>Potage cresson Chou rouge au lard HVE Ou Pizza au fromage* Rognons de porc sauce madère Ou Filet de poulet sauce estragon Polenta crémeuse Ou Purée de potimarron BIO Camembert Ou Fromage frais Cantadou Fruit Ou Liégeois au chocolat</p>		<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Salade Paimpol BIO et HVE (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) Dos de colin-lieu MSC sauce gingembre et haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1- Spaghettis BIO végétarien (spaghettis bio, julienne de carotte, julienne de courgettes, champignons de paris, béchamel, bleu) Brique Bleue Ou Fromage SAMOS Fromage blanc fruité Ou Fruit</p>		<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Andouille* (porc) et beurre Ou Radis et beurre Cuisse de pintade sauce Normande Ou Sauté de veau sauce crème d'ail Pommes de terre rissolées aux herbes Ou Carottes BIO vichy Mimolette Ou Fromage frais St Môret Fruit Ou Semoule BIO au lait maison</p>	<p>Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert) Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Salade Camarguaise BIO (riz thaï, haricots rouges, petits pois, vinaigrette) « Plat Végétarien » Omelette aux herbes* et Courgettes Ou PLAT 2 EN 1- Saucisse fumée supérieure* HVE et dosette de moutarde et Lentilles BIO à la paysanne Edam Ou Fromage tartare ail et fines herbes Gourmandise chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre Salade bien-être BIO (pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, assaisonnement) Ou Salade aux deux racines BIO (Betteraves et carottes cuites) Pané de colin MSC et citron et Gratin de brocolis BIO PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO (vbf) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Six de Savoie Pêche au sirop léger et biscuit Ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage velouté de potimarron Céleri BIO rémoulade Ou Salade de pois chiches (Pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate, vinaigrette, jus de citron) Quiche océane maison Ou Boulettes d'agneau à l'orientale Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Semoule BIO Emmental Ou fromage frais Saint Bricet Crème dessert praliné Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de butternut Carottes BIO râpées citronnette Ou Noix de jambon fumé* et beurre Bœuf bourguignon (vbf) Ou Sauté de dinde à la provençale Purée de pomme de terre BIO Ou Epinards au beurre Brie Ou Fromage frais Chanteneige Paris-Brest Ou Fruit</p>
Lundi 30				Mardi 31				
<p>Potage crème de carottes Céleri BIO à la vinaigrette Ou Taboulé à l'orientale BIO (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisins sec, poivrons, huile de colza et d'olive, menthe, oignons, épices) Quenelle de Brochet sauce Nantua et riz BIO pilaf Ou PLAT 2 en 1 - Endives au jambon Label Rouge Munster AOP Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Fruit Ou Flan gélifié nappé caramel</p>				<p>Potage velouté de butternut Salade du Pirée (tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan) Ou Salade du pois chiche (pois chiche, thon, raisin sec, oignon rouge, olive noire, coriandre, curcuma, paprika) Boudin blanc sauce porto et choux de Bruxelles à la paysanne HVE (lardons HVE) Ou PLAT 2 EN 1- « Plat Végétarien » Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotta, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé) Sauce tomate basilic Buchette laits mélangés (laits vache et chèvre) Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Compote BIO Ou Fruit de saison</p>				