

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

SEPTEMBRE 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	Judi et Vendredi



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

				Vendredi 1	Samedi 2	Dimanche 3
				Potage crème de haricots à la Russe Concombre et dosette de vinaigrette Ou Salade méditerranéenne BIO (PdT, tomates, céleri, poivron, œuf, vinaigrette, persil) Calamars à l'espagnole Ou Escalope de porc sauce charcutière Riz BIO Pilaf ou Ratatouille Saint Paulin Ou Tartare ail et fines herbes Fruit Ou Mousse aux marrons	Potage mouliné de légumes Salade de pâtes BIO à l'Indienne (Pâtes BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, oignons rouge, olive noire ...) OU Salade betteraves BIO à l'œuf dur Sauté de veau sauce Marengo ou Boulettes de bœuf sauce napolitaine Navets et carottes BIO persillés ou Semoule BIO Bûchette laits mélangés (lait vache&chèvre) OU Petits suisses BIO et dosette de sucre Framboisier Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Segments de pomelos* ou Salade chinoise (soja, carottes, riz thaï, surimi, miel, vinaigrette) Filet de poulet sauce estragon ou Sauté de porc HVE au romarin Pommes de terre rissolées aux herbes* ou Gratin de brocolis BIO maison Brie BIO ou Faisselle et dosette de sucre Liégeois à la vanille Ou Fruit
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
Potage velouté Dubarry Salade de Naples BIO (pâtes BIO, thon, tomates, courgettes, oignons, olives noires, vinaigrette) Ou Salade de haricots verts BIO et œuf dur Quenelle de volaille sauce ciboulette et Riz BIO Pilaf PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon persillé de Bourgogne et sa Macédoine à la russe Munster Ou Fromage frais St Môret BIO Fruit Ou Liégeois au café	Potage Provençal Avocat et dosette de vinaigrette Ou Taboulé BIO Tête de veau sauce gribiche Ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates, oignons) Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Camembert Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Compote BIO et biscuit Ou Fruit	Potage crème de haricots à la Russe Saucisson sec* et cornichon Ou Tomate persillée et dosette vinaigrette Rosbif froid sauce béarnaise Ou Sauté de porc HVE au romarin Gratin de courgettes Ou Polenta crémeuse Cantal Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Fruit Ou Pruneaux d'Agen au vin et biscuit	Potage mouliné de légumes Feuilleté de saucisse de volaille et sauce tomate Ou Melon Cœur de merlu sauce Noilly Purée du soleil BIO PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage Purée de pomme de terre Bio Gouda Ou Fromage fondu Kiri Clafoutis aux cerises Ou crème dessert à la vanille	Soupe froide gaspacho Salade Catalane (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette...) Ou Salade de Bresse BIO (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette) Chipolatas et son confit d'oignons Ou Cuisse de pintade sauce normande Pâtes Fusillis BIO Ou Aubergines à la provençale Tommes des Pyrénées Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Mousse au chocolat Ou Compote pomme BIO maison et biscuit	Potage persil Céleri BIO rémoulade OU Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) Cuisse de pintade sauce normande Ou Filet de colin meunière et son citron Pomme de terre rissolées aux herbes Ou Carottes Vichy BIO Mimolette Ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit Ou Compote BIO et biscuit	Potage velouté tomates / basilic Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Terrine aux 3 légumes* et mayonnaise Filet de poulet sauce provençale et Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivrons) PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé Edam Ou Boursin ail et fines herbes Mille-feuilles Ou Flan gélifié nappé caramel
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Potage crème de haricots à la Russe Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Melon Blanquette de veau Ou Saucisse de Toulouse* et son confit d'oignons Brocolis BIO Ou Riz BIO Pilaf Carré de l'Est Ou Fromage frais Pavé ½ sel Fruit ou Fromage blanc fruité	Potage velouté de courgettes au curry Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Fromage de tête persillé*-vinaigrette Dos de colin-lieu sauce armoricaine au Cognac et Epinards au beurre Ou PLAT 2 EN 1 – Couscous BIO Bleuet des prairies Ou Fromage fondu Vache qui rit Charlotte aux poires Ou Liégeois au chocolat	Potage velouté Dubarry Salade piémontaise BIO ou Asperges à la vinaigrette Quiche au thon et à la tomate maison et salade verte PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) – Rôti de dinde froid et dosette de moutarde et Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes...) Emmental Ou fromage blanc et dosette de sucre Fruit ou Compote BIO et biscuit	Potage velouté tomates / basilic Pastèque Ou Terrine aux 3 poissons* et dosette de mayonnaise Steak haché de bœuf sauce poivre et Frites au four* Ou PLAT 2 EN 1 – Moussaka macédonienne au porc Fromage de chèvre Ou Yaourt velouté et sucre Pot de crème maison à la vanille Ou Fruit	Potage persil Céleri BIO rémoulade Ou Taboulé BIO au thon Cœur de merlu sauce beurre blanc Ou Fricassée de poulet sauce normande Riz BIO Pilaf Ou Jardinière de légumes Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit Ou Mousse au café	Potage Crécy Salade Mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, olives, oignons, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Escalope de porc sauce barbecue Ou Normandin de veau* sauce forestière Purée de céleri BIO maison Ou Macaronis BIO Saint Paulin Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Segments de pomelos* Ou Salade Sicilienne BIO (pâtes BIO, poulet, poivrons, oignons, vinaigrette) Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons et Pommes boulangères BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry BIO (œufs durs, chou-fleur) Coulommiers Ou Yaourt nature et dosette de sucre Crème renversée Ou Compote BIO et biscuit
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Potage Provençal Carottes BIO à la Marocaine ou Quiche au fromage* Cuisse de poulet Wang et Poêlée chinoise (Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame) ou PLAT 2 EN 1 – Saucisse fumée supérieure et dosette de moutarde et ses lentilles BIO à la paysanne Saint Nectaire ou Fromage frais St Bricet Fruit ou Compote pomme maison et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Melon ou Salade de rollmops aux 2 pommes BIO Colombo de dinde ou Croque-monsieur maison Riz BIO Pilaf ou Salade verte et dosette de vinaigrette Pont l'Evêque ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Salade de fruits frais exotiques et biscuit ou Yaourt aux fruits	Soupe froide gaspacho Taboulé BIO à l'orientale BIO (semoule BIO, tomates, poivrons concombre, filet de poulet, raisins secs) ou Terrine aux 2 poissons* et citron Beaufilet de colin-lieu pané* et citron Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – LASAGNE DE BŒUF Camembert ou Faisselle et dosette de sucre Compote BIO et son biscuit Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Noix de jambon fumé et son beurre Ou Avocat et dosette de mayonnaise PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé) sauce basilic Sauté de porc au curry et Salsifis Gouda ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Eclair au café ou Fruit	Potage mouliné de légumes Tomate persillée et dosette de vinaigrette OU Pasta à la Grecque BIO (pâtes, concombre, jambon blanc, feta, assaisonnement) Quenelle de brochet sauce Nantua et Carottes Vichy BIO PLAT 2 EN 1- Rosbif froid dosette moutarde et Salade de pommes de terre à la dijonnaise BIO (pdT, carottes, tomate, persil, œuf dur) Bleuet des prairies ou Fromage fondu vache qui rit Pruneaux d'Agen au thé et biscuit ou Mousse aux marrons	Potage velouté tomates / basilic Œuf dur BIO* entier avec coquille ou Radis* et beurre Rôti de porc sauce moutarde et Purée de chou-fleur maison BIO PLAT 2 EN 1–Dhal de Lentilles corail Edam ou Fromage blanc & dos. de sucre Liégeois au chocolat ou Ananas au sirop léger et biscuit	Potage crème de haricots à la Russe Salade de riz BIO à l'Indienne (riz thaï, thon, œuf dur, olives, assaisonnement) Marinade du soleil Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Daube de bœuf Courgettes BIO sautées à l'ail ou Fusillis BIO Cantal ou Fromage tartare ail et fines herbes Flan pâtissier Ou Compote pomme BIO banane maison et biscuit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	
Potage persil Segments de pomelos* ou Pâté en croûte* et cornichon Paupiette de veau sauce forestière et Polenta crémeuse ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) Cœur de merlu froid et dosette de mayonnaise et Salade Catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette...) Mimolette ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre Compote BIO et biscuit ou Fruit	Potage Crécy (carottes) Salade Gourmande (haricots verts, flageolets...) ou Salade betteraves BIO vinaigrette Quiche au jambon moutarde emmental maison ou Cuisse de pintade cocotte Salade verte et dosette de vinaigrette ou Pâtes Pennes BIO Bleuets des prairies ou Boursin ail et fines herbes Fruit ou Semoule BIO au lait maison	Velouté de courgettes au curry Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Pastèque Boudin blanc* sauce Porto ou Rôti de bœuf sauce marchand de vin Haricots verts maison persillés ou Purée de pomme de terre BIO Coulommiers ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette aux myrtilles ou Compote pomme Bio poire Bio et biscuit	Potage velouté de potimarron Concombre bulgare ou Tresse au fromage Gigot d'agneau rôti froid et moutarde ou Sauté de porc au curry Pâtes BIO à la tomate et emmental râpé ou Salsifis Saint Paulin ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre Fruit ou Mirabelles au sirop léger	Potage cresson Carottes BIO râpées à l'orange ou Salade créole BIO (riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs) Steak haché sauce échalotes et Aubergines à la provençale ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute de la mer Carré BIO ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Crème dessert au caramel ou Fruit	Potage Cresson Salade Bien-être BIO ou Macédoine à la Russe Sauté de poulet à l'ail et petits pois BIO à la française ou PLAT 2 EN 1 – Feijoada (Sauté de porc, haricots rouges...) Emmental ou Fromage frais Pavé ½ Douceur chocolat ou Fruit	