

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

Maison Le Roux



Vos choix de menus

DÉCEMBRE 2023

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

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
di 21/12	Jeudi 21/12 Vendredi 22/12
ndredi 12	Samedi 23/12 Dimanche 24/12 Lundi 25/12

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.

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

				Vendredi 1er	Samedi 2	Dimanche 3
				Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Avocat et dosette de vinaigrette Ou Salade Bien-Etre BIO (Pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Filet de colin-lieu sauce poivre vert Ou Quenelles de volaille au curry Haricots beurre persillés Ou Riz BIO pilaf à la tomate Munster Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Abricots au sirop léger et biscuit Ou Liégeois à la vanille	Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Salade du pêcheur BIO (PdT, tomates, thon, œuf, olives, oignons, mayonnaise) Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette Filet de poulet sauce Napolitaine et Purée de pommes de terre BIO PLAT 2 EN 1 : Endives au jambon Label Rouge Emmental Ou Fromage fondu Kiri Charlotte aux poires Ou Fruit	Potage crème de carottes Segments de pomelos* Ou Salade antillaise BIO (Riz basmati BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, sel, poivre) Bœuf bourguignon Ou Omelette* au fromage Pâtes Fusillis BIO Ou Bouquetière de légumes (carotte, haricots verts, courgette, céleri, oignons) Carré de l'Est Ou Fromage frais Chanteneige BIO Fruit Ou Compote et biscuit
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
Potage cresson Tresse au fromage Ou Salade de coleslaw BIO (carotte BIO, et choux râpés à la mayonnaise) Filet de poulet sauce estragon et Purée de potimarron BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette Chèvre Ou Fromage frais Saint Bricet Fruit Ou Yaourt aux fruits	Potage crème de brocolis Céleri BIO râpé à la vinaigrette Ou Œufs en gelé (œuf, gelée, carottes fraîche, céleri, courgettes, tomate fraîche, jambon label rouge, persil plat frais, estragon) Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Galette paysanne maison Label Rouge (jambon blanc, emmental, tomates) Pâtes Macaronis BIO et Ou Salade de mâche et vinaigrette Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu Six de Savoie Riz BIO au lait maison Ou Fruit	Soupe du chalet (PdT, carottes, navets, épinards) Salade aux 2 pommes BIO (PdT BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre) Ou Concombre et dosette de vinaigrette Boulettes de bœuf sauce napolitaine & Jardinière de légumes BIO (carottes BIO, Céleri, courgettes) Ou PLAT 2 en 1 - Paëlla BIO Camembert BIO Ou Fromage frais Cantafras Tartelette tatin Ou Fruit	Potage velouté de butternut Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Salade de riz BIO Camarguais (Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil, sel, poivre) Tête de veau sauce gribiche et Polenta crémeuse Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry BIO (chou-fleur BIO) Gouda Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Pot de crème vanille maison Ou Compote BIO et biscuit	Potage crème de carottes Pizza au fromage Ou Salade d'endives et dosette de vinaigrette Filet de colin meunière* et citron Ou Boudin noir aux oignons et compote de pommes Courgettes à la provençale Ou Purée de pommes de terre BIO Brique Bleue Ou Fromage fondu Samos Pruneaux d'Agen au vin et biscuit Ou Crème dessert chocolat	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Salade Italienne BIO (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives, emmental, mayonnaise) Ou Radis* et beurre Rôti de bœuf sauce poivre Ou Saucisse de Francfort & dosette de moutarde Pommes de terre rissolées aux herbes Ou Poêlée méridionale (haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate) Edam Ou Fromage frais Cantadou Liégeois au café Ou Fruit	Potage velouté de potimarron Galantine aux olives Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Cuisse de poulet façon grand-mère Ou Bœuf au paprika Carottes BIO à la crème Ou Pâtes Coquillettes BIO Tomme des Pyrénées Ou Fromage Tartare ail & Fines herbes Gland au Kirsch Ou Fruit
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Potage poireaux / pommes de terre Salade Argenteuil BIO (Asperges, pommes de terre BIO, pommes fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette) Ou Pâté de lapin* et cornichon Blanquette de dinde à l'ancienne et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute HVE (Poitrine de porc, saucisse fumée & francfort, saucisson à l'ail) Munster Ou Fromage frais Cantadou Compote de pomme BIO maison et biscuit Ou Petits suisses fruités	Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Crevettes* et beurre Ou Asperges à la vinaigrette Boudin blanc* sauce Porto Ou Cœur de merlu sauce ciboulette Purée de butternut BIO Ou Pâtes Macaronis BIO Fromage laits mélangés (laits chèvre/vache) Ou Fromage fondu Kiri Eclair au café Ou Fruit	Potage Crème de Céleri Taboulé BIO Ou Segments de pomelos* Quiche aux oignons maison Ou Carbonade flamande Salade de mâche et vinaigrette Ou Lentilles BIO Mimolette Ou Fromage Boursin ail & fines herbes Salade de fruits frais et biscuit Ou Compote BIO et biscuit	Soupe à l'oignon Carottes BIO râpées aux câpres Ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Chipolatas sauce tomate Ou Escalope de dinde à la viennoise* et citron Haricots blancs BIO à la Bretonne Ou Endives braisées Saint Paulin Ou Fromage fondu Samos Fruit Ou Ile flottante	Potage velouté de butternut Chou rouge râpé au lard Ou Quiche au fromage* Omelette* aux oignons et lardons et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Carré BIO Ou Fromage frais St Môret BIO Flan gélifié nappé au caramel Ou Fruit	Soupe du chalet (PdT, carottes, navets, épinards) Salade de riz BIO à l'Indienne (riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette) Ou Avocat* et dosette de mayonnaise Sauté de dinde sauce normande et Brocolis BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé Emmental Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Tartelette au chocolat Ou Fruit	Potage cresson Champignons à la grecque Ou Salade Bretoise BIO (PdT, maquereau, tomates, moutarde, oignons, ciboulette) Sauté de porc à la crème d'ail & Navets et carottes BIO persillés Ou PLAT 2 en 1 – Lasagnes de bœuf Coulommiers Ou Fromage frais pavé ½ sel Fruit Ou Mousse au marrons
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Saucisson à l'ail* HVE et cornichon Ou Macédoine au thon Daube de bœuf (vbf) Ou Poulet basquaise Carottes BIO et céleri braisé Ou Riz BIO Pilaf Brie BIO Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit Ou Crème dessert au praliné	Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri) Chou blanc râpé aux raisins secs Ou Crêpe aux champignons* Normandin de veau sauce forestière et purée de haricots verts Ou « Plat végétarien » PLAT 2 EN 1 – Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, curmin, gingembre, coriandre, oignon, ail) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Kiri Semoule au lait Ou Fruit	Potage crème de carottes Radis et beurre Ou Salade fermière BIO et HVE (PdT, petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noires, vinaigrette) Cuisse de poulet rôti dosette de ketchup Ou Filet de limande MSC meunière et citron Frites au four Ou chou-fleur persillé Edam Ou Fromage frais Carré frais Tarte aux pommes Ou Compote pomme BIO pruneaux IGP maison	Potage velouté de potimarron Salade atlantique BIO (Pommes de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil) Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Escalope de dinde à la viennoise* et citron et ses petits pois BIO à la française Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO Camembert BIO Ou Fromage fondu Samos Mousse aux marrons Ou Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Pizza au fromage Ou Salade aux deux racines BIO (carottes et betteraves cuites) Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Ou Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Ou Purée de pommes de terre BIO Gouda Ou Fromage frais Chanteneige BIO Fruit Ou Crème dessert caramel	Potage velouté de butternut Avocat* et dosette de mayonnaise Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Filet de poulet sauce suprême Ou Saucisse fumée supérieure HVE et dosette de moutarde Pomme dauphine Ou Courgettes persillées Morbier Ou Fromage fondu Six de Savoie Baba au Rhum Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre Segment de pomelos Ou Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre) « Plat végétarien »: Omelette au fromage et gratin de brocolis BIO PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé Mimolette Ou Fromage frais Saint Môret BIO Yaourt aux fruits Ou Fruit
Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
Potage crème de carotte Pâté en croûte à la truffe brumale Sans porc : Terrine de Lotte à la provençale Suprême de Pintade sauce Porto aux champignons des bois et gratin dauphinois Fromage de Noël Pâtisserie de Noël	Potage cresson Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou pâté de campagne supérieur HVE et cornichon Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette Ou Quenelle de volaille sauce curry Mousseline d'épinards Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Fromage fondu Samos Fruit Ou Crème dessert au café	Soupe du chalet (PdT, carottes, navets, épinards) Salade de haricots verts à la vinaigrette Ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais...) Tripes à la mode de Caen Ou Steak haché sauce échalote (vbf) Pommes de terre vapeur BIO persillées Ou Purée Crécy BIO (Carottes BIO) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Ananas au sirop Ou Mousse au chocolat	Potage crème de brocolis Salade Roscoff BIO (Ou Crevettes et beurre Merguez et dosette de ketchup et Haricots verts BIO persillés Ou « Plat végétarien » PLAT 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotte, pecorino, fontina, provolone, fromage râpé) sauce tomate basilic Brique Bleue Ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit Ou Cocktail fruits au sirop léger et biscuit	Potage velouté de butternut (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Taboulé BIO au thon Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette Sauté de veau sauce crème Ou Pané de colin MSC et citron Choux de Bruxelles Ou Purée de pommes de terre BIO Camembert BIO Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Crème renversée Ou Fruit	Potage cultivateur Céleri BIO rémoulade Ou Mortadelle* et cornichon Fricassé de poulet aux 2 poivres Ou Blanquette de porc HVE à la moutarde Riz BIO pilaf Ou Salsifis persillés Saint Nectaire AOP Ou Fromage frais pavé ½ sel Eclair à la vanille Ou Fruit	Potage fermier Segment de pomelos Macédoine à la vinaigrette Paupiette de veaux sauce tomate Semoule Ou PLAT 2 EN 1 : Dahl de lentille corail (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre moulu, épinards, coriandre) Fromage laits mélangés (Laits vache et chèvre) Ou Fromage frais Chanteneige Compote BIO et biscuit Ou Flan gélifié nappé au caramel