

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 JANVIER 2024

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**

Les clients étant en formule 3 éléments et désirant le repas complet du Jour de l'An
(5 éléments à 13€90), merci de bien vouloir cocher la case ci-dessous :



Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05	Samedi 06	Dimanche 07
<input type="checkbox"/> <p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Pâté en croûte de saumon farci</p> <p>Filet mignon de porc sauce poivrade Sans porc : filet de poulet sauce poivrade</p> <p>Galette de pommes de terre</p> <p>Fromage du Nouvel An</p> <p>Pâtisserie du Nouvel An</p>	<p>Potage velouté de butternut BIO</p> <p>Salade charcutière BIO (PdT, jambon blanc, oignons, cornichons, huile colza, persil)</p> <p>Ou Potage velouté de butternut BIO</p> <p>Quiche au thon maison et Salade verte - dosette vinaigrette</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – LASAGNES à la Bolognaise Maison</p> <p>Munster</p> <p>Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Noix de jambon de fumé* et beurre</p> <p>Ou Segments de pomelos</p> <p>Dos de cabillaud sauce beurre blanc citron</p> <p>Ou Escalope de porc sauce moutarde</p> <p>Légumes ensoleillés (haricots verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons)</p> <p>Ou Semoule BIO</p> <p>Morbier</p> <p>Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Liégeois au café</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade de pois chiches (pois chiches,thon, oignons, coriandre fraîche, tomates cuites, vinaigrette, jus de citron)</p> <p>Ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Ou Œufs à la Berrichonne (vin rouge, lardons, tomate)</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO et biscuit</p> <p>Ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Salade Camarguaise BIO (riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette,...)</p> <p>Blanquette de dinde</p> <p>Ou Filet de colin lieu sauce à l'aneth</p> <p>Purée de pommes de terre BIO maison</p> <p>Ou Julienne de légumes</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Yaourt Velouté Nature et dosette de sucre</p> <p>Galette des Rois</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Salade Coleslaw BIO</p> <p>Ou Œuf en gelée (œuf, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon, gelée, persil)</p> <p>Normandin de veau* sauce poivre</p> <p>Ou Chipolatas* et son confit d'oignons</p> <p>Riz BIO Pilaf</p> <p>Ou Céleri BIO braisé</p> <p>Edam</p> <p>Ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Ile Flottante</p> <p>Ou Compote BIO et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade océane BIO (PdT, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais...)</p> <p>Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Sauté de porc royal aux pruneaux et Verdurette (haricots verts, petits pois)</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ou Petits Suisse BIO & dosette de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Flan gélifié nappé caramel</p>
Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Fromage de tête</p> <p>Ou Chou blanc râpé à l'ananas</p> <p>Normandin de veau* sauce Crème</p> <p>Ou Boudin noir et sa compote de pommes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Ou Purée de pommes de terre BIO maison</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre</p> <p>Compote de pomme BIO poire BIO et biscuit</p> <p>Ou Semoule BIO au lait maison</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Beau-filet de Colin-lieu pané & citron et Pâtes Coquillettes BIO</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla (Riz BIO)</p> <p>Fromage de chèvre</p> <p>Ou Fromage Fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade gourmande BIO (haricots verts BIO, flageolets, champignons, gésiers volaille)</p> <p>Ou Salade de tomates et maïs vinaigrette</p> <p>Cuisse de pintade confite sauce chasseur</p> <p>Ou Tarte Alsacienne BIO au Munster AOP maison (Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Ou Salade d'endives et dosette vinaigrette</p> <p>Tomme des Pyrénées</p> <p>Ou Fromage frais Chanteneige BIO</p> <p>Gâteau basque Ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Céleri BIO râpé à la vinaigrette</p> <p>Ou Terrine au saumon fumé* et dosette de mayonnaise</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Ou Rôti de porc sauce crème d'ail</p> <p>Pommes de terre vapeur BIO</p> <p>Ou Chou vert braisé</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Yaourt Nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade Vosgienne BIO (PdT, cervelas, oignons, persil plat frais, vinaigrette)</p> <p>Dos de lieu sauce poivre vert</p> <p>Ou Filet de poulet sauce estragon</p> <p>Riz BIO Pilaf</p> <p>Ou Carottes BIO Vichy</p> <p>Carré de l'Est BIO</p> <p>Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Pruneaux d'Agen à la cannelle et biscuit</p> <p>Ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade chinoise BIO (Soja, carottes, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel...)</p> <p>Ou Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette</p> <p>Escalope de porc sauce Barbecue et Purée de céleri maison</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Tajine de veau olives/citron et Pommes de terre BIO</p> <p>Brie BIO</p> <p>Ou Yaourt Velouté nature & dosette de sucre</p> <p>Salambo</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Carottes BIO râpées aux câpres</p> <p>Ou Salade de pâtes BIO à l'indienne (Pâtes risone Bio, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre frais, oignons,...)</p> <p>Rôti de bœuf sauce échalottes</p> <p>Ou Omelette* aux lardons et oignons</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Chou fleur persillé</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Crème dessert au praliné</p> <p>Ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
<p>Soupe du chalet</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Ou Tresse au fromage</p> <p>Cuisse de poulet façon grand-mère et Purée Crécy BIO maison (carottes)</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Ou Fromage Cantadou</p> <p>Pomme cuite et dosette de confiture</p> <p>Ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Segments de pomelos*</p> <p>Ou Salade Paimpol BIO (Haricots blancs BIO, échalottes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Andouillette* et confit d'oignons</p> <p>Ou Tarte méditerranéenne maison (ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</p> <p>Frites au four*</p> <p>Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Fromage laits mélangés</p> <p>Ou Faisselle & dosette de sucre</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade Coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise)</p> <p>Filet de colin meunière* et citron</p> <p>Ou Steak haché sauce poivre</p> <p>Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</p> <p>Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Gouda Ou Fromage frais St Môret BIO</p> <p>Compote de pomme BIO banane et biscuit</p> <p>Ou Abricot au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Pâté de campagne au poivre vert</p> <p>Ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Escalope de veau haché sauce normande et Riz BIO Pilaf</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay (épinards)</p> <p>Edam</p> <p>Ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Gourmandise chocolat</p> <p>Ou Compote BIO et biscuit</p>	<p>Potage Parmentier BIO (PdT BIO, poireaux, bouillon, oignons, crème, lait, beurre, cerfeuil)</p> <p>Salade de Bresse BIO (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette)</p> <p>Ou Potage Parmentier BIO</p> <p>Bourguignon de bœuf à la provençale</p> <p>Ou Dos de Cabillaud sauce estragon</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Brocolis en Gratin</p> <p>Morbier</p> <p>Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Ou Salade créole BIO (riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</p> <p>Sauté de veau citron / olives</p> <p>Ou Boudin blanc sauce Porto</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ou Chou Bruxelles paysanne (lardons)</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Petits Suisse BIO & dosette de sucre</p> <p>Crème renversée</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouge)</p> <p>Ou Carottes BIO à la marocaine</p> <p>Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron BIO maison</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Eclair au café</p> <p>Ou Fruit</p>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Chou blanc râpé aux raisins secs</p> <p>Ou Pâté en croûte* et cornichon</p> <p>Tête de veau sauce gribiche</p> <p>Ou Cœur de merlu sauce dieppoise</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur persillées</p> <p>Ou Purée de haricots verts BIO</p> <p>Brie BIO</p> <p>Ou Yaourt Velouté Nature & dosette de sucre</p> <p>Compote BIO et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade Atlantique BIO (PdT BIO, poisson, béarnaise)</p> <p>Ou Salade aux deux racines BIO (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Quenelle de volaille sauce forestière</p> <p>Ou Rôti de bœuf sauce poivre</p> <p>Endives braisées</p> <p>Ou Pâtes coquillettes BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade Vendéenne BIO (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, vinaigrette...)</p> <p>Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Merguez et dosette de ketchup</p> <p>Ou Quiche aux oignons maison</p> <p>Pommes de terre rissolées aux herbes</p> <p>Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Boursin ail et fines herbes</p> <p>Charlotte aux poires Ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Ou Salade de Naples BIO (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, olives noires, oignons)</p> <p>Boulettes d'agneau à la provençale</p> <p>Ou Sauté de porc au romarin</p> <p>Purée St Germain maison (pois cassés)</p> <p>Ou Salsifis persillés</p> <p>Emmental Ou Fromage fondu St Môret BIO</p> <p>Pot de crème maison au café</p> <p>Ou Compote et biscuit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade de riz BIO aux deux couleurs (riz BIO, concombre, vinaigrette...)</p> <p>Dos de colin sauce hollandaise</p> <p>Ou Omelette nature*</p> <p>Riz BIO pilaf au curcuma</p> <p>Ou Ratatouille</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Ou Poire au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur BIO (pommes de terre BIO, carottes Bio, poireaux, navet, céleri)</p> <p>Taboulé BIO</p> <p>Ou Potage cultivateur BIO</p> <p>Filet de poulet sauce forestière et Petits pois BIO à la française</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO</p> <p>Munster AOP</p> <p>Ou Yaourt Nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Moelleux au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs vinaigrette</p> <p>Ou Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Ou Saucisse de Toulouse - confit d'oignons</p> <p>Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Ou Chou fleur BIO persillé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage Carré frais</p> <p>Fruit Ou Liégeois à la vanille</p>
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31				
<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade Coleslaw BIO</p> <p>Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf sauce échalotes</p> <p>Ou Cuisse de poulet sauce poulette</p> <p>Pommes Dauphine</p> <p>Ou Jardinière de légumes</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre</p> <p>Compote de pomme BIO pruneaux et biscuit Ou Mousse au café</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade d'endives à la vinaigrette</p> <p>Ou Saucisson sec et cornichon</p> <p>Carbonade flamande</p> <p>Ou Beau-filet de colin/lieu et citron</p> <p>Purée de Crécy (carottes BIO)</p> <p>Ou Riz BIO pilaf</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Ou Compote BIO et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Ou Salade de bien-être BIO</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Ou Galette paysanne maison L. rouge (Galette sarrazin, jambon blanc LR,, emmental, oignons, tomates)</p> <p>Pommes boulangères BIO</p> <p>Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Coulommiers Ou Fromage frais St Môret</p> <p>Flan gélifié nappé au caramel Ou Fruit</p>				