

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-Ceuf 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
- 25 - Yaourt aux fruits



Vos choix de menus
MARS 2024

NOM : _____
 PRÉNOM : _____
 VILLE : _____
 DATE RETOUR DU MENU : _____

MERCI DE RETOURNER VOS CHOIX AVANT LE 1^{er} DU MOIS PRECEDENT

*** 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, MERCI DE COCHER LA CASE CI-CONTRE



Vendredi 1er	Samedi 2	Dimanche 3
Potage fermier (Pdt, carottes, poireaux, chou vert) Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Salade Californienne BIO (Riz bio, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons, persil plat) Œufs à la berrichonne (vin rouge, lardons, tomates) Ou Beaufilet de colin-lieu pané* et citron Pâtes Coquillettes BIO Ou Gratin de brocolis Fromage bleu Ou Petits suisses et dosette de sucre Abricots au sirop léger et biscuit Ou Mousse au café	Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards) Crêpe jambon/ fromage Ou Salade d'endives et dosette de vinaigrette Escalope de veau haché sauce crème Ou Rôti de porc sauce ciboulette Ratatouille Ou Purée St Germain (pois cassés) Edam Ou fromage frais cantadou Liégeois à la vanille Ou Compote et biscuit	Potage velouté de butternut Salade de lentilles BIO aux lardons Ou Chou rouge et dosette de vinaigrette Sauté de dinde sauce suprême et Bouquetière de légumes BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé Brie Ou Yaourt nature et dosette de sucre Douceur au chocolat Ou Fruit

Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
Potage velouté de butternut Segments de pomelos* Ou Salade de pois chiches Jambon blanc Label Rouge et Petits pois BIO à la française Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Carré de l'Est Ou Yaourt nature et dosette de sucre Petit Pot de crème vanille maison Ou Fruit	Potage céleri BIO Salade de riz rose BIO (riz, betteraves, thon, mayonnaise, persil) Ou Radis et Beurre Cuisse de pintade sauce normande Ou Boulettes de bœuf sauce napolitaine Julienne de légumes (Carottes, céleri, courgettes) Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Fromage frais St Morêt Bio Délice au café Ou Fruit	Soupe à l'oignon Macédoine à la Russe (macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayo) Ou Salade aux 2 pommes (PdT, pomme, crème, oignons) Escalope de dindonneau à la viennoise/ citron et Pâtes Fusillis BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur) Coulommiers Ou Fromage fondu samos Fruit Ou Crème renversée

Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Soupe du chalet BIO Tomates persillées et dosette de vinaigrette Ou Taboulé BIO Pané de colin MSC et citron et Pommes de terre BIO Vapeur Ou PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate et dosette de moutarde Edam Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Salade de fruits frais exotique et biscuit Ou Mousse au chocolat	Potage Saint Germain (pois-cassés) Pizza au fromage* Ou Asperges à la vinaigrette Boudin blanc* sauce Porto Ou Bœuf bourguignon à la Niçoise Carottes BIO vichy Ou Pâtes Fusillis BIO Gouda Ou Fromage fondu Six de Savoie Crème renversée Ou Fruit	Potage cultivateur Salade Coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou Salade exotique BIO Rôti de dinde sauce pruneaux Ou Saucisse de Toulouse sauce échalote Purée de pomme de terre BIO Ou Haricots beurre persillés Morbier Ou Fromage frais Chanteneige Flan pâtissier Ou Fruit

Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Potage Saint Germain (pois-cassés) Concombre à la vinaigrette Ou Salade camarguaise BIO (riz thaï, haricots rouges, petits pois, oignons, persil, vinaigrette) Boulettes d'agneau sauce curry et Salsifis persillés Ou Plat 2 EN 1- parmentier de poisson BIO Tomme des Pyrénées Ou Faisselle et dosette de sucre Pruneaux d' Agen au vin et biscuit Ou Crème dessert à la vanille	Potage carotte BIO à l'orange Taboulé BIO au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Chou blanc râpé aux raisins secs Sauté de veau Marengo Ou Bœuf aux oignons Poêlée méridionale (haricots verts, courgettes, tomates, poivrons, ail) Ou Pâtes Macaronis BIO Brie Ou Fromage frais pavé ½ sel Tarte Bourdaloue Ou Fruit	Potage crème de brocolis Radis et beurre Ou Salade Italienne BIO (pâtes BIO, tomates, carottes, courgettes, emmental, crème, mayonnaise) Cuisse de poulet sauce basquaise Ou Sauté de porc au romarin Riz BIO Pilaf Ou Purée de brocolis Saint Nectaire Ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre Mousse au café Ou Fruit

Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
Potage Saint Germain (pois-cassés) Salade de tomate et maïs à la vinaigrette Ou Lentille BIO à la vinaigrette Sauté de veau citron/ olives et Julienne de légumes Ou PLAT 2 EN 1 - Fish and chips frites Munster Ou Fromage fondu Kiri Crème dessert au chocolat Ou Fruit	Potage crème de brocolis Segment de pomelos Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Colombo de dinde et Riz BIO Pilaf Ou PLAT 2 EN 1 - Endives au jambon Label Rouge Fromage lait mélangés Ou Petits suisse Bio et dosette de sucre Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit	Potage carotte à l'orange Salade Atlantique BIO Ou Chou rouge et dosette de vinaigrette Crépinette de porc sauce tomate Ou Fricassée de poulet aux deux poivres Purée de chou-fleur BIO Ou Polenta crémeuse Pont l'évêque Ou Fromage fondu Samos Tartelette aux myrtilles Ou riz au lait

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7
Potage Saint Germain (pois-cassés) Chou blanc à l'ananas Ou Galantine aux olives et cornichon Blanquette de veau à l'ancienne Ou Cœur de merlu sauce beurre blanc Riz BIO Pilaf Ou Purée de potimarron BIO Morbier Ou Fromage frais Chanteneige BIO Compote et son biscuit Ou Fruit	Potage carotte à l'orange Crevettes et beurre Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Sauté de porc à la moutarde Ou Cuisse de poulet cocotte Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) Ou Pâtes Coquillettes BIO Tomme des Pyrénées Ou Fromage fondu Kiri Salade de fruits frais exotiques et biscuit Ou Flan gélifié nappé au caramel	Soupe du chalet Salade de pâtes à l'indienne BIO (pâtes risonne BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, assaisonnement, vinaigrette) Ou Céleri BIO rémoulade Quiche aux 3 fromages maison Ou Rôti de bœuf sauce chasseur Salade verte dosette de vinaigrette Ou Pommes dauphine Mimolette Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Bavarois aux fruits rouges Ou Fruit	Potage cultivateur (Pdt, carottes, poireaux, navets, céleri) Carottes BIO râpées à l'orange Ou Taboulé à l'orientale BIO (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisin sec, poivrons, assaisonnement) Filet de poulet sauce forestière Ou Chipolatas* et confit d'oignons Haricots blancs BIO à la Bretonne Ou Jardinière de légumes Saint Paulin Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Fruit Ou Pruneaux d' Agen à la cannelle et biscuit

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14
Potage fermier Cervelas à la vinaigrette Ou Champignons à la Grecque Rôti de bœuf sauce poivre et Purée de céleri BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Lasagnes ricotta chèvre épinards Brie Ou Petits suisses et dosette de sucre Fruit Ou Crème dessert au caramel	Potage crème de brocolis Salade charcutière BIO (PdT, jambon blanc, cornichons, oignons, persil, assaisonnement) Ou Carottes BIO râpées citronnette Omelette aux herbes et Pâtes macaronis BIO Ou PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne (choucroute) Pont l'Evêque Ou Fromage fondu Kiri Tartelette au chocolat Ou Compote et biscuit	Potage velouté de potimarron Céleri BIO rémoulade Ou Salade gourmande (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille) Dos de colin-lieu sauce dieppoise Ou Quiche aux oignons et lardons maison Riz bio Pilaf Ou Salade de mâche et dosette de vinaigrette Munster Ou Fromage blanc et dosette de sucre Pêche au sirop léger et biscuit Ou Fruit	Potage carotte à l'orange Chou rouge à la vinaigrette Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Escalope de porc sauce barbecue Ou Steak haché sauce marchande de vin Frites au four Ou Endives braisées Camembert Ou Fromage fondu Samos Yaourt aux fruits Ou Mirabelles au sirop léger et biscuit

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21
Potage céleri Salade de betteraves BIO à la vinaigrette Ou Salade de Bresse (pdt, h. Verts, poulet, maïs, olive noire) Omelette* au fromage et Petits pois BIO à la Française Ou PLAT 2 en 1 - Saucisse fumée supérieure* (dosette de moutarde) et Lentilles BIO à la paysanne Mimolette Ou Faisselle et dosette de sucre Fruit Ou Fromage blanc aux fruits	Soupe à l'oignon Céleri BIO à la vinaigrette Ou Mortadelle* et cornichon Cœur de merlu sauce normande et Haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé Bleu Ou Fromage fondu Samos Semoule BIO au lait maison Ou Compote et son biscuit	Potage velouté de butternut Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Salade d'endives à la vinaigrette Filet de poulet sauce estragon Ou Boudin noir* et sa compote de pommes maison Brocolis Ou Purée de pommes de terre BIO Carré de l'Est Ou Fromage frais Cantadou Exquis exotique Ou Fruit	Potage cultivateur Salade Paimpol BIO (haricots blancs, lardons, échalotes, persil, vinaigrette) Ou Terrine aux 3 poissons et dosette mayo Quiche épinards / emmental maison Ou Normandin de veau* sauce forestière Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Fromage fondu Six de Savoie Fruit Ou Pomme cuite et confiture

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28
Potage velouté de potimarron Feuilleté au fromage Ou Salade de haricots verts BIO Cuisse de pintade cocotte Ou Daube de bœuf Carottes Vichy BIO Ou Pâtes Coquillettes BIO Camembert Ou Petits suisses et dosette de sucre Fruit Ou Ile flottante et sa crème anglaise	Potage fermier BIO Salade Antillaise BIO (riz thaï, carottes, maïs, ananas, rôti de dinde, raisins secs, poivrons). Ou Cœur de Palmiers et maïs Quiche océane maison et Salade verte et dosette de vinaigrette Ou 2 EN 1 – Tartiflette (lardons) Tommes des Pyrénées Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Pomme cuite Ou Fruit	Soupe du chalet Salade Coleslaw BIO (Carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Dos de colin-lieu sauce oseille et Courgettes BIO persillées PLAT 2 EN 1 - Spaghettis BIO végétariens (spaghettis BIO, julienne de carotte, courgettes, champignons de paris, béchamel, bleu) Fromage Saint Paulin Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Salade de fruit frais exotique et biscuits Ou Liégeois au café	Potage velouté tomates / gingembre Pâte de canard et cornichon Ou Asperges à la vinaigrette Rôti de bœuf sauce piquante Ou Omelette oignons / tomate Jardinière de légumes Ou Purée de pomme de terre BIO Coulommiers Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Eclair à la vanille Ou Compote et biscuit