

**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

**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**

**AVRIL 2024**

NOM : \_\_\_\_\_

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

VILLE : \_\_\_\_\_

Tournée n° : \_\_\_\_\_

**Pour des raisons d'organisation, n'hésitez pas à nous retourner vos menus au plus tôt. Merci**

**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<br>-Jour- | Repas qui peuvent être annulés (et non facturés)<br>-Annulation classique et hospitalisation- |
|----------------------------------|---|
| <b>LUNDI</b>                     | <b>Samedi et Dimanche</b>   |
| <b>MARDI</b>                     | <b>Lundi</b>  |
| <b>MERCREDI</b>                  | <b>Mardi</b>  |
| <b>JEUDI</b>                     | <b>Mercredi</b>   |
| <b> VENDREDI</b>                 | <b>Jeudi et Vendredi</b>  |

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.



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

| Lundi 1  | Mardi 2  | Mercredi 3  | Jeudi 4   | Vendredi 5   | Samedi 6  | Dimanche 7   |
|--|--|---|---|--|---|--|
| <br><b>Potage Mouliné de légumes</b><br><b>Salade gourmande au jambon de pays</b><br><b>Sauté de lapin de Bourgogne à la moutarde</b><br><b>Pommes boulangères BIO</b><br><b>Comté AOP</b><br><b>Pâtisserie de Pâques</b>   | <b>Potage crème de céleri</b><br><b>Chou blanc râpé aux raisins secs à la vinaigrette</b><br>Ou <b>Salade de Naples BIO</b> ( <i>Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre</i> )<br><b>Cuisse de poulet aux deux poivres</b><br>Ou <b>Quiche aux trois fromages maison</b><br><b>Riz Bio Pilaf</b><br>Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette<br><b>Mimolette</b><br>Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b><br><b>Crème dessert au caramel</b><br>Ou <b>Fruit</b> | <b>Potage crème de carottes à la coriandre</b><br><b>Fromage de tête</b><br>Ou <b>Radis* et beurre</b><br><br><b>Dos de cabillaud MSC sauce beurre blanc et Haricots verts BIO persillés</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1-Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</b><br><br><b>Camembert BIO</b><br>Ou <b>Fromage Tartare</b> ail et fines herbes<br><b>Salade de fruits frais maison et biscuit</b><br>Ou <b>Flan gélatiné nappé caramel</b>  | <b>Potage cresson</b><br><br><b>Taboulé BIO</b> ( <i>semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, assaisonnement</i> )<br>Ou <b>Concombre</b> et dosette de vinaigrette<br><br><b>Omelette* au fromage</b><br>Ou <b>Sauté de veau marengo</b><br><b>Mousseline d'épinards maison</b><br>Ou <b>Semoule BIO</b><br><br><b>Gouda</b><br>Ou <b>Yaourt nature BIO</b> et dosette de sucre<br><b>Mousse au café</b><br>Ou <b>Fruit</b>  | <b>Potage velouté de courgettes</b><br><b>Salade de tomate et maïs à la vinaigrette</b><br>Ou <b>Salade de pommes de terre BIO à la Dijonnaise</b> ( <i>PdT BIO, haricots verts, carottes, tomates, moutarde à l'ancienne, assaisonnement</i> )<br><br><b>Beaufilet de colin pané MSC, citron et Purée Crécly BIO</b> ( <i>carottes</i> )<br>Ou <b>PLAT 2 EN 1-Saucisse de Toulouse HVE, dosette de moutarde et lentilles Bio à la paysanne</b> ( <i>lardons</i> )<br><b>Bûchette laits mélangés</b> ( <i>vache et chèvre</i> )<br>Ou <b>Fromage frais Chanteneige BIO</b><br><b>Compote de pomme BIO et biscuit</b><br>Ou <b>Petits suisses fruités</b> | <b>Potage persil</b><br><b>Chou rouge vinaigrette</b><br>Ou <b>Salade Paimpol BIO et HVE</b> ( <i>Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil</i> )<br><br><b>Boulettes de bœuf sauce napolitaine</b><br>Ou <b>Rôti de porc HVE</b> sauce ciboulette<br><br><b>Polenta crémeuse</b><br>Ou <b>Ratatouille</b><br><br><b>Brie BIO</b><br>Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre<br><b>Liégeois au chocolat</b><br>Ou <b>Compote Bio et biscuit</b>  | <b>Potage crème de brocolis</b><br><b>Salade des Iles BIO</b> ( <i>riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette</i> )<br>Ou <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b><br><br><b>Fricassé de poulet sauce suprême</b><br>Ou <b>Steak haché sauce échalotte</b><br><br><b>Gratin de courgettes maison</b><br>Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b><br><br><b>Cantal (AOP)</b><br>Ou <b>Petits suisses nature BIO</b> et dosette de sucre<br><b>Charlotte aux poires</b><br>Ou <b>Crème dessert vanille</b> |
| Lundi 8  | Mardi 9  | Mercredi 10   | Jeudi 11  | Vendredi 12  | Samedi 13   | Dimanche 14  |
| <b>Potage crème de céleri</b><br><b>Salade Bien-être BIO</b><br>Ou <b>Céleri rémoulade</b><br><br><b>Jambon blanc LABEL ROUGE sauce madère</b><br>Ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise et citron</b><br><br><b>Poêlée méridionale maison</b><br>Ou <b>Pomme rissolées aux herbes</b><br><br><b>Tomme des Pyrénées IGP</b><br>Ou <b>Fromage frais Saint Bricet</b><br><b>Fruit</b><br>Ou <b>Poire cuite sauce chocolat</b>   | <b>Potage cultivateur</b><br><b>Salade Finlandaise BIO</b> ( <i>PdT BIO, pomme HVE, concombre, crevettes, mayonnaise, aneth</i> )<br>Ou <b>Carottes BIO râpées citronnette</b><br><b>Quiche Lorraine maison aux lardons HVE</b><br>Ou <b>Quenelle de brochet sauce Nantua</b><br><b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette<br>Ou <b>Riz BIO Pilaf</b><br><br><b>Brique Bleue</b><br>Ou <b>Fromage Boursin</b> ail et fines herbes<br><b>Salambo</b><br>Ou <b>Fruit</b>   | <b>Potage mouliné de légumes</b><br><b>Accras de Morue</b><br>Ou <b>Champignon à la grecque</b><br><b>Saucisse de Francfort HVE*</b> et dosette de moutarde<br>Ou <b>Blanquette de dinde</b><br><b>Purée de brocolis BIO maison</b><br>Ou <b>Pâtes Coquillettes BIO</b><br><br><b>Coulommiers</b><br>Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre<br><b>Mousse aux marrons</b><br>Ou <b>Compote de pomme BIO banane RUP</b> et biscuit   | <b>Potage crème de haricots à la Russe</b><br><b>Concombre à l'estragon</b> et dosette de vinaigrette<br>Ou <b>Feuilleté au fromage*</b><br><br><b>Rôti de bœuf sauce échalote et endives braisées</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1-Paëlla au poulet au riz BIO</b><br><br><b>Saint Nectaire (AOP)</b><br>Ou <b>Fromage Blanc BIO</b> et dosette de sucre<br><br><b>Fruit</b><br>Ou <b>Pruneaux d'Agen au vin</b> et biscuit  | <b>Potage persil</b><br><b>Salade de haricots vert BIO et œuf dur</b><br>Ou <b>Salade Créole BIO</b><br><br><b>Cœur de merlu MSC sauce citron</b><br>Ou <b>Steak haché de bœuf sauce poivre</b><br><br><b>Semoule BIO</b><br>Ou <b>Purée de céleri maison</b><br><b>Carré BIO</b><br>Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit BIO</b><br><b>Yaourt aux fruits</b><br>Ou <b>Pot de crème chocolat maison</b>   | <b>Potage velouté de tomates / gingembre</b><br><b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b><br>Ou <b>Avocat à la mayonnaise</b><br><br><b>Cuisse de pintade grand-mère</b><br>Ou <b>Œufs à la berrichonne</b> ( <i>lardons HVE, vin rouge, tomates</i> )<br><b>Navets et carottes BIO persillés</b><br>Ou <b>Pommes dauphines</b><br><br><b>Emmental</b><br>Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre<br><b>Tartelette Tatin</b><br>Ou <b>Fruit de saison</b>  | <b>Potage cresson</b><br><b>Asperges à la vinaigrette</b><br>Ou <b>Salade Californienne BIO</b><br><br><b>Sauté de porc royal aux pruneaux IGP et Haricots beurre persillés</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1-Canneloni au bœuf</b><br><br><b>Munster (AOP)</b><br>Ou <b>Yaourt nature BIO</b> et dosette de sucre<br><b>Fruit</b><br>Ou <b>Compote BIO</b> et son biscuit  |
| Lundi 15   | Mardi 16   | Mercredi 17   | Jeudi 18  | Vendredi 19  | Samedi 20   | Dimanche 21  |
| <b>Potage crème à la coriandre</b><br><b>Pâté de lapin et cornichon</b><br>Ou <b>Salade Di Palermo</b><br><b>Sauté de porc HVE au curry</b><br>Ou <b>Bourguignon de bœuf à la provençale</b><br><br><b>Carottes BIO Vichy</b><br>Ou <b>Purée de pomme de terre BIO</b><br><b>Camembert BIO</b><br>Ou <b>Fromage frais Saint Bricet</b><br><b>Fruit</b><br>Ou <b>Ile Flottante et sa crème anglaise</b>   | <b>Potage mouliné de légumes</b><br><b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b><br>Ou <b>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</b><br><br><b>Dos de colin-lieu MSC sauce estragon</b><br>Ou <b>Quiche aux oignons maison</b><br><b>Gratin de courgettes</b><br>Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette<br><b>Fromage laits mélangés</b><br>Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b><br><b>Riz bio au lait maison</b> Ou <b>Fromage blanc fruité</b>  | <b>Potage crème de brocolis</b><br><b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b><br>Ou <b>Croisillon Dubarry</b><br><br><b>Andouillette</b> et son confit d'oignons<br>Ou <b>Fricassé de poulet sauce suprême</b><br><br><b>Frites au four</b><br>Ou <b>Bouquetière de légumes</b> ( <i>carottes, haricots verts, courgettes, céleri, oignons</i> )<br><b>Fromage de chèvre</b><br>Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre<br><b>Ananas au sirop léger</b> et biscuit<br>Ou <b>Fruit</b> | <b>Potage crème de céleri</b><br><b>Œuf dur Bio* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise<br>Ou <b>Salade Américaine</b> ( <i>Concombre frais, tomates fraîches, maïs, oignons frais, olives noires, vinaigrette...</i> )<br><b>Croque-Monsieur au jambon Label Rouge maison</b><br>Ou <b>Normandin de veau* sauce forestière</b><br><b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette<br>Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b><br><b>Brie BIO</b> Ou <b>Fromage blanc</b> et dosette de sucre<br><b>Clafoutis aux cerises</b> Ou <b>Compote BIO</b> et biscuit | <b>Potage velouté de courgettes</b><br><b>Quiche au fromage*</b><br>Ou <b>Tomate persillée</b> et dosette de vinaigrette<br><b>Escalope de porc sauce miel</b><br>Ou <b>Beaufilet de colin pané*</b> et citron<br><br><b>Purée de chou-fleur maison</b><br>Ou <b>Riz BIO Pilaf</b><br><b>Saint Paulin</b><br>Ou <b>Fromage frais Carré frais</b><br><b>Fruit</b><br>Ou <b>Liégeois à la vanille</b>  | <b>Potage cultivateur</b><br><b>Salade Italienne BIO</b> ( <i>pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, crème, mayonnaise</i> )<br>Ou <b>Terrine aux trois légumes*</b> et dosette de mayonnaise<br><br><b>Cuisse de pintade sauce normande et Petits pois à la Française</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1-Cassoulet BIO</b> ( <i>haricots blancs BIO, saucisse de Toulouse HVE, poitrine de porc HVE, saucisson à l'ail HVE</i> )<br><b>Gouda</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre<br><b>Crème dessert praliné</b> Ou <b>Fruit</b> | <b>Potage crème de haricots à la Russe</b><br><b>Chou rouge au lard HVE</b><br>Ou <b>Salade de hareng BIO</b> ( <i>PdT, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre</i> )<br><b>Rôti de bœuf (vbf) sauce poivre</b><br>Ou <b>Omelette aux herbes</b><br><b>Riz BIO Pilaf</b><br>Ou <b>Haricots verts BIO persillés</b><br><br><b>Tomme des Pyrénées</b><br>Ou <b>Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes<br><b>Tarte fondante au chocolat</b><br>Ou <b>Fruit</b>   |
| Lundi 22   | Mardi 23   | Mercredi 24   | Jeudi 25  | Vendredi 26  | Samedi 27   | Dimanche 28  |
| <b>Potage velouté de tomates / gingembre</b><br><b>Salade de penne à la Romana BIO</b> et LABEL ROUGE<br>Ou <b>Macédoine de légumes mayonnaise</b><br><br><b>Merguez et dosette de Ketchup et Carottes BIO à la crème</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1-Petit salé aux lentilles BIO</b> ( <i>lentilles, saucisse, poitrine de porc</i> )<br><br><b>Emmental</b><br>Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit BIO</b><br><br><b>Pruneaux d'Agen IGP</b> à la cannelle et biscuit<br>Ou <b>Fruit</b> | <b>Potage persil</b><br><b>Crevettes et beurre</b><br>Ou <b>Samoussa aux légumes</b><br><br><b>Cœur de Merlu MSC sauce dieppoise et Jardinière de légumes</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1-Spaghettis BIO végétariens</b><br><b>Pont l'évêque AOP</b><br>Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre<br><br><b>Salade de fruits frais maison &amp; biscuit</b> Ou <b>Mousse aux marrons</b>  | <b>Potage cresson</b><br><b>Œuf dur bio entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise<br>Ou <b>Segments de pomeles</b><br><br><b>Tomates farcies et Riz BIO Pilaf</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Cuisse de pintade à l'alsacienne</b><br><br><b>Camembert BIO</b><br>Ou <b>Fromage Boursin</b> ail et fines herbes<br><b>Yaourt aux fruits</b><br>Ou <b>Fruit</b>   | <b>Potage crème de brocolis</b><br><b>Salade Atlantique BIO</b> ( <i>PdT BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais</i> )<br>Ou <b>Saucisson sec* et cornichon</b><br><br><b>Sauté de veau citron olive et légumes ensoleillés</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Fagottini au jambon italien sauce tomate basilic</b><br><b>Brique Bleue</b><br>Ou <b>Fromage blanc BIO</b> et dosette de sucre<br><br><b>Douceur tiramisu</b><br>Ou <b>Compote de pomme BIO et biscuit</b>  | <b>Potage crème de carottes à la coriandre</b><br><b>Radis* et beurre</b><br>Ou <b>Salade de riz BIO aux deux couleurs</b> ( <i>Riz BIO, radis, maïs, câpres, oignons rouges, vinaigrette, sel, poivre</i> )<br><br><b>Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Ratatouille</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1- Brandade de morue MSC aux pommes de terre BIO</b><br><b>Carré de l'Est BIO</b><br>Ou <b>Fromage frais pavé ½ sel</b><br><br><b>Fruit</b> Ou <b>Compote BIO</b> et biscuit  | <b>Potage crème de céleri</b><br><b>Salade coleslaw BIO</b> ( <i>carottes &amp; chou blanc râpées mayonnaise</i> )<br>Ou <b>Salade vosgienne BIO</b> ( <i>PdT, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil, sel, poivre</i> )<br><br><b>Fricassée de poulet au curry</b><br>Ou <b>Omelette nature</b><br><b>Pomme Dauphines</b><br>Ou <b>Mousseline d'épinards maison</b><br><br><b>Saint nectaire AOP</b><br>Ou <b>Petits suisses</b> et dosette de sucre<br><b>Baba au rhum</b> Ou <b>Fruit</b>   | <b>Potage velouté de courgettes</b><br><b>Champignons à la grecque</b><br>Ou <b>Feuilleté de volaille à la tomate</b><br><b>Quenelle de volaille sauce tomate</b><br>Ou <b>Colombo de dinde</b><br><br><b>Haricots beurre persillés</b><br>Ou <b>Pâtes BIO Macaronis</b><br><b>Fromage laits mélangés</b><br>Ou <b>Yaourt nature BIO</b> et dosette de sucre<br><b>Crème dessert chocolat</b><br>Ou <b>Cocktail de fruits au sirop léger BIO</b> et biscuit  |
| Lundi 29   | Mardi 30   |   |   |  |   |  |
| <b>Potage crème à la coriandre</b><br><b>Chou blanc râpé aux raisins secs</b><br>Ou <b>Salade piémontaise BIO</b> et Label Rouge<br><br><b>Quenelle de brochet sauce beurre blanc et courgettes sautées à l'ail</b><br>Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO à la bolognaise et emmental râpé</b><br><br><b>Emmental</b> Ou <b>Fromage Carré frais</b><br><b>Mousse au café</b> Ou <b>Compote Bio et biscuit</b>  | <b>Potage cultivateur</b><br><b>Carottes BIO râpées aux câpres</b><br>Ou <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayo<br><br><b>Boudin noir et sa compote de pommes</b><br>Ou <b>Tarte Méditerranéenne maison</b><br><b>Purée de pomme de terre BIO</b><br>Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette<br><br><b>Mimolette</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre<br><b>Compote BIO et biscuit</b> Ou <b>Fruit</b>  |   |   |  |   |  |