

**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.

**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**

**JUIN 2024**

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

PRÉNOM : \_\_\_\_\_

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 -Jour-	Repas qui peuvent être annulés (et non facturés) -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>

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



					Samedi 1	Dimanche 2
					Potage mouliné de légumes <b>Accras de morue</b> Ou <b>Marinade du soleil</b> (carottes, choux fleur, courgettes, poivron, tomate, olives) <b>Cuisses de pintade chasseur et Gratin de chou-fleur BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1-Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé (vdb)</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage Cantadou ail et fines herbes</b> <b>Mousse aux marrons</b> ou <b>Compote BIO et biscuit</b>	Potage velouté de tomates gingembre <b>Carottes BIO râpées citronnette</b> Ou <b>Salade aux deux pommes BIO</b> (PdT BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre) <b>Boulettes de bœuf sauce napolitaine (vdb) et Semoule BIO</b> Ou <b>Fricassée de poulet sauce suprême et Cordiale de légumes</b> (carottes, navets, petits pois, salsifis, oignons) <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage frais pavé ½ sel</b> <b>Framboisier</b> Ou <b>Fruit</b>
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9
Potage cresson <b>Tomate persillée à la vinaigrette</b> Ou <b>Croisillon Dubarry</b> <b>Sauté de porc HVE à la crème d'ail</b> Ou <b>Omelette aux oignons et à la tomate</b> <b>Lentilles BIO au jus</b> Ou <b>Epinard à la béchamel</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Fromage frais Chanteneige BIO</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Crème dessert praliné</b>	Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet) <b>Concombre à l'estragon</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Cervelas* à la vinaigrette</b>  <b>Dos de colin-lieu MSC sauce poivre vert et Brocolis BIO</b> <b>PLAT 2 en 1- Hachis parmentier aux pommes de terre BIO (vdb)</b> <b>Pont l'Evêque AOP</b> Ou <b>Petits suisses BIO</b> et dosette de sucre <b>Eclair au chocolat</b> Ou <b>Poire au sirop léger</b> et biscuit	Potage crème de carottes à la coriandre <b>Samoussa aux légumes</b> Ou <b>Courgettes râpées au basilic</b> <b>Filet de poulet sauce normande</b> Ou <b>Tête de veau sauce gribiche</b>  <b>Haricots verts BIO persillés</b> Ou <b>Pommes de terre BIO vapeur persillées</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage frais Cantadou</b> <b>Compote BIO et son biscuit</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage crème de brocolis <b>Salade de riz niçoise BIO</b> (riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron) Ou <b>Crevettes* et beurre</b> <b>Quiche au thon et à la tomate maison et Salade verte</b> avec dosette de vinaigrette Ou <b>PLAT 2 EN 1- Spaghettis Bio à la carbonara HVE et emmental râpé</b> (lardons HVE) <b>Fromage laits mélangés</b> (vache et chèvre) Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit BIO</b> <b>Compote pomme BIO pruneaux IGP maison et biscuit</b> Ou <b>Petits suisses fruités</b>	Potage velouté de courgettes  <b>Melon</b> Ou <b>Salade Finlandaise BIO</b> (pommes de terre BIO, pommes, concombre, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre)  <b>Quenelle de brochet sauce Nantua</b> Ou <b>Daube de bœuf</b> <b>Riz BIO Pilaf au curcuma</b> Ou <b>Purée Crécy BIO</b> (carottes BIO) <b>Camembert BIO</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit</b> Ou <b>Crème dessert vanille</b>	Potage crème de haricots à la Russe <b>Taboulé BIO</b> (semoule de blé Bio, tomates, concombre, poivron, huile colza et olive, citron, sel, raz el hanout) Ou <b>Salade de betteraves à l'œuf dur</b> <b>Saucisse de Toulouse HVE sauce tomate</b> Ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise*</b> et son citron <b>Gratin de courgettes</b> Ou <b>Pâtes BIO coquillettes</b>  <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Fromage frais Carré Frais</b> <b>Douceur aux fruits rouges</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage persil <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Salade bien-être BIO</b> (Pâtes BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) <b>Cuisse de poulet au 2 poivres et Pommes noisettes*</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 FROID - Jambon blanc Label Rouge et Salade des Caraïbes</b> (Haricots verts, émincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre) <b>Brie BIO</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Crème renversée</b> Ou <b>Compote</b> et son biscuit
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16
Potage crème de céleri <b>Pastèque</b> Ou <b>Salade piémontaise BIO</b> (PdT Bio, tomates, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon label rouge, olives noires, moutarde, ail) <b>Rôti de dinde sauce crème et Poêlée Chinoise BIO</b> (Carottes BIO, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mérisse, graines de sésame) <b>Ou PLAT 2 en 1 - Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé</b> (lardons HVE) <b>Edam</b> Ou <b>Fromage frais Chanteneige</b> <b>Semoule au lait maison</b> Ou <b>Compote</b> et son biscuit	Gaspacho (soupe froide) <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise Ou <b>Salade de Naples BIO</b> (pâtes BIO, tomate, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olives noires, vinaigrette, curcuma, sel et poivre) <b>Blanquette de porc à la moutarde</b> Ou <b>Quiche chèvre / épinards maison</b> <b>Pommes Boulangères BIO</b> Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Mirabelles au sirop léger</b> et biscuit	Potage cultivateur <b>Mortadelle* et cornichon</b> Ou <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> <b>Filet de colin meunière MSC* et citron</b> Ou <b>Œufs à la berrichonne HVE</b> (Vin rouge, lardons HVE, tomate) <b>Purée du soleil BIO</b> (carottes BIO, Pommes de terre BIO, poivrons) Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Petits suisses BIO</b> et dosette de sucre <b>Salade de fruits frais maison</b> et biscuit Ou <b>Mousse au café</b>	Potage persil <b>Melon</b> Ou <b>Feuilleté à la saucisse de volaille et tomate</b>  <b>Fricassée de poulet antillais et riz BIO pilaf au colombo</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 (FROID) - Rosbif froid</b> dosette moutarde (vbf) et <b>Macédoine à la mayonnaise</b> <b>Cantal AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Clafoutis aux cerises</b> Ou <b>Liégeois à la vanille</b>	Potage mouliné de légumes <b>Salade du Chef</b> (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe) Ou <b>Salade de lentilles BIO aux lardons HVE</b> (lentilles BIO, échalote, vinaigre de vin, moutarde, persil, carottes, oignons) <b>Saucisse de Francfort dosette de moutarde et purée de courgettes</b> Ou <b>PLAT 2en1-Brandade de poisson aux pommes de terre BIO</b> <b>Brique Bleue</b> Ou <b>Boursin ail et fines herbes</b> <b>Compote BIO et son biscuit</b> Ou <b>Fromage blanc aux fruits</b>	Potage cresson <b>Céleri BIO rémoulade</b> Ou <b>Salade méditerranéenne BIO</b> (Pommes de terre, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, persil plat frais, vinaigrette) <b>Normandin de veau sauce forestière et Pâtes BIO coquillettes</b> Ou <b>PLAT 2 en 1- Moussaka macédonienne au porc</b> <b>Pont l'évêque AOP</b> Ou <b>Fromage frais St Bricet</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Ile flottante</b>	Potage crème de brocolis <b>Salade de riz rose BIO</b> (riz BIO, betterave, thon, mayonnaise, persil) Ou <b>Tomates persillée à la vinaigrette</b> <b>Rôti de bœuf (vbf) sauce échalote</b> Ou <b>Quenelles de volaille sauce ciboulette</b> <b>Carottes BIO Vichy</b> Ou <b>Pommes de terre rissolées aux herbes</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Plaisir chocolat</b> Ou <b>Mousse aux marrons</b>
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23
Potage crème de carottes à la coriandre <b>Salade de betteraves BIO à la crème</b> Ou <b>Crevettes* et beurre</b> <b>Sauté de dinde à la provençale et blettes persillées</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Jambalaya BIO et HVE</b> (riz BIO, haut de cuisse poulet, saucisse fumée HVE, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) <b>Camembert BIO</b> Ou <b>Fromage frais Carré frais</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Compote pomme BIO maison et biscuit</b>	Potage crème de haricots à la Russe <b>Salade de pois chiches</b> (pois chiches, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate, vinaigrette, jus de citron) Ou <b>Pastèque</b> <b>Normandin de veau sauce forestière</b> Ou <b>Andouillette* sauce moutarde</b> <b>Gratin de chou-fleur BIO</b> Ou <b>Purée de pommes de terre BIO</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit BIO</b> <b>Eclair au café</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage velouté de courgettes <b>Salade Di Palermo BIO</b> (pâtes Bio, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignon, basilic, sel/poivre) Ou <b>Concombre</b> et dosette de vinaigrette <b>Quiche aux 3 fromages AOP maison</b> (emmental, cantal AOC, brique bleue) et <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Choucroute de la mer MSC</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> Ou <b>Yaourt aux fruits</b>	Potage velouté de tomates gingembre <b>Melon</b> Ou <b>Salade de riz BIO aux 2 couleurs</b> (Concombre, riz thaï, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, curcuma) <b>Steak haché sauce poivre (vbf)</b> Ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise</b> et son citron <b>Frites au four*</b> Ou <b>Haricots verts BIO persillés</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre <b>Flan gélinifié nappé caramel</b> Ou <b>Fruit</b>	Potage cresson <b>Courgettes râpées au basilic</b> Ou <b>Salami* et cornichon</b> <b>Dos de colin-lieu MSC sauce oseille et Pâtes Fusillis BIO</b> Ou <b>PLAT 2 en 1 (FROID)-Jambon persillé de Bourgogne et Salade Catalane</b> (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons rouge, câpres, olives noires, ail) <b>Brie BIO</b> Ou <b>Fromage Cantadou ail et fines herbes</b> <b>Cocktail de fruits au sirop léger BIO et son biscuit</b> Ou <b>Liégeois à la vanille</b>	Potage crème de céleri <b>Salade de Bresse BIO</b> (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, olives noires, échalote, sel/poivre, vinaigrette) Ou <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b> <b>Boudin blanc* sauce Porto</b> Ou <b>Blanquette de veau* sauce forestière</b> <b>Purée Crécy BIO</b> (carottes BIO) Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Petits suisses BIO</b> et dosette de sucre <b>Gourmandise passion</b> ou <b>Fruit</b>	Potage cultivateur <b>Radis* et beurre</b> Ou <b>Salade créole BIO</b> (riz BIO, poulet, ananas, tomates, raisins secs) <b>Merguez et dosette de ketchup</b> Ou <b>Omelette* aux oignons et aux lardons HVE</b> <b>Semoule BIO</b> Ou <b>Ratatouille</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Liégeois au chocolat</b> Ou <b>Compote BIO et son biscuit</b>
Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28	Samedi 29	Dimanche 30
Potage crème de haricots à la Russe <b>Marinade du soleil</b> (carottes, choux-fleurs, courgettes, poivrons, tomates, olives) Ou <b>Tresse au fromage</b>  <b>Cuisse de pintade sauce normande et Navets et carottes persillés</b> Ou <b>PLAT FROID 2en1 - Rôti de porc HVE ½ sel froid et Lentilles BIO à la vinaigrette</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage frais St Bricet</b> <b>Fruit</b> ou <b>Riz BIO au lait maison</b>	Potage mouliné de légumes <b>Carottes BIO râpée à l'orange</b> Ou <b>Salade mexicaine</b> (maïs, poivron, haricots rouges, oignons, olives noires, vinaigrette) <b>Quiche Lorraine aux lardons HVE maison et Salade verte vinaigrette</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Chili con carne (vbf)</b> Ou <b>l'Evêque AOP</b> Ou <b>Petits suisses BIO</b> et dosette de sucre <b>Yaourt aux fruits</b> Ou <b>Pot crème café maison</b>	Potage velouté de courgettes au curry <b>Samoussa aux légumes</b> Ou <b>Tomate et maïs</b> et dosette vinaigrette <b>Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc et Brocolis BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO végétariens</b> (spaghettis Bio, julienne de carotte, de courgettes, champignon de Paris, béchamel, bleu) <b>Camembert BIO</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Fruit</b> ou <b>Pêche au sirop léger et biscuit</b>	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) <b>Taboulé BIO à l'orientale</b> (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre, filet de poulet, raisins sec, poivron, huile de colza, d'olive, menthe, oignons) Ou <b>Melon</b> <b>Omelette aux oignons et à la tomate</b> Ou <b>Tomates farcies</b> <b>Petits pois BIO à la Française</b> Ou <b>Riz BIO pilaf</b> <b>Gouda</b> ou <b>Fromage fondu Vache qui rit BIO</b> <b>Tartelette fruits rouges crumble</b> Ou <b>Crème renversée</b>	Potage persil <b>Avocat à la vinaigrette (dosette)</b> Ou <b>Salade Paimpol BIO et HVE</b> (Haricots blancs BIO, sèches, lardons, vinaigrette, persil) <b>Langue de bœuf sauce piquante</b> Ou <b>Dos de cabillaud MSC sauce Nantua</b> <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Ou <b>Poêlée bouquet de légumes</b> (carottes, haricots mange tout, chou-fleur, tomates, oignons, poivrons) <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre <b>Poire cuite sauce chocolat</b> Ou <b>Crème dessert praliné</b>	Potage Provençal (tomate, oignon, courgette, carotte, pdt, céleri, poireaux) <b>Segments de pomelos</b> Ou <b>Salade vosgienne BIO</b> (pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignon, persil, sel/poivre) <b>Boulettes d'agneau à la provençale et Riz BIO pilaf</b> Ou <b>REPAS FROID 2en1- Jambon blanc Label Rouge et Macédoine à la mayonnaise</b> <b>Edam</b> Ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Mousse au café</b> Ou <b>Compote BIO maison</b>	Potage Crécy (carottes) <b>Pasta à la grecque BIO</b> (pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc label rouge, feta, origan, huile olive) Ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Cuisse de poulet sauce poulette et Mousseline d'épinards</b> Ou <b>PLAT 2en1- Cannellonis au bœuf (UE)</b> <b>Cantal AOP</b> Ou <b>Fromage frais Cantadou</b> <b>Gland au Kirsch</b> Ou <b>Fruit</b>