

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)

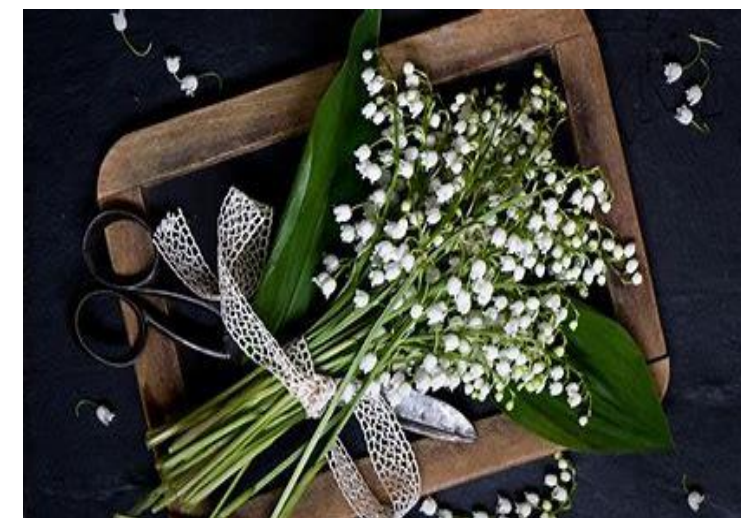
GARNITURE :

- 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
MAI 2024



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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 30/04	Mardi 30/04 Mercredi 1 ^{er} /05
Mardi 7/05	Mardi 7/05 Mercredi 8/05
Mercredi 15/05	Mercredi 15/05 Jeudi 16/05
Jeudi 16/05	Vendredi 17/05 Samedi 18/05
Vendredi 17/05	Dimanche 19/05 Lundi 20/05

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 -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





	Mercredi 1 « FERIE »	Judi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5	
	<p>Potage cresson</p> <p>Salade frisée aux lardons HVE et aux croutons et dosette vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf sauce cognac (vbf)</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Framboisier</p>	<p>Potage persil</p> <p>Cervelas* à la vinaigrette Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron Ou Omelette* aux lardons HVE & oignons</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, haricots verts, p pois, céleri, navets, haricots beurre) Ou Polenta Crémeuse</p> <p>Pont l'Evêque AOP Ou Yaourt nature et dosette sucre</p> <p>Salade de fruits frais & son biscuit Ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade de haricots verts à la vinaigrette Ou Accras de morue</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Ou Normandin de veau sauce tomate basilic</p> <p>Semoule BIO Ou Purée du soleil (Carottes, poivrons, PdT)</p> <p>Edam</p> <p>Ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit ou Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Crêpe au fromage Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Boulette de bœuf sauce tomates (UE) petits pois BIO à la française Ou PLAT VEGETARIEN (2 en 1) Dahl de lentilles corail (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre, épinards, coriandre, sel)</p> <p>Coulommiers Ou Petit suisse et dosette de sucre</p> <p>Compote maison de pomme BIO poire BIO ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons)</p> <p>Salade de betteraves BIO et vinaigrette Ou Saucisson à l'ail HVE et cornichon</p> <p>Saucisses HVE de Francfort et dosette de moutarde</p> <p>Ou Cuisse de poulet basquaise Riz BIO pilaf à la tomate Ou Brocolis</p> <p>Saint Paulin ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Tartelette fruits rouge Crumble Ou Compote et biscuit</p>	
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8 « FERIE »	Judi 9 « ASCENCION »	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Tomate persillée dosette vinaigrette Ou Salade mexicaine BIO (maïs, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Saucisses chipolatas HVE et ketchup Ou Steak haché sauce échalote (vbf)</p> <p>Frites au four Ou Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons)</p> <p>Chèvre ou faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou semoule au lait</p>	<p>Potage velouté de tomates au gingembre</p> <p>Œuf dur BIO entier coquille & dosette de mayonnaise Ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Normandin de veau sauce forestière et semoule BIO Ou PLAT 2 EN 1 : Lasagne au bœuf (UE)</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu vache qui rit BIO</p> <p>Cocktails de fruits au sirop léger BIO et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Terrine de lotte à la provençale et dosette de mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau Gratin Dauphinois aux pommes de terre Bio</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Bavarois aux fruits rouges</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Avocat et dosette de mayonnaise</p> <p>PLAT 2 EN 1 : Matelote au thon aux petits légumes</p> <p>Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Tresse au fromage Ou Salade du Chef (concombre, tomates, maïs, menthe)</p> <p>Dos de Lieu MSC sauce crème de basilic Ou Tripes à la mode de Caen (vbf)</p> <p>Epinards au beurre Ou Pommes BIO vapeur persillées</p> <p>Gouda Ou yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Fruit de saison Ou Crème dessert Caramel</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Taboulé BIO (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre, poivrons, huile colza, huile olive, citron, sel, raz el hanout)</p> <p>Ou Avocat avec dosette de mayonnaise</p> <p>Blanquette de porc HVE à la moutarde Ou Filet de poulet sauce Estragon</p> <p>Carottes BIO à la Vichy Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Brie BIO Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Gourmandise chocolat ou Fruit</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade du Pirée (tomates, concombre, poivron, olives noires, oignons, feta, vinaigrette, origan) Ou Salade exotique BIO (Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette., persil, sel)</p> <p>Goulash hongrois (VBF) Ou PLAT VEGETARIEN - Omelette au fromage</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Purée de haricots verts BIO</p> <p>Carré BIO ou fromage blanc et sucre</p> <p>Mousse aux marrons Ou Crème dessert praliné</p>
Lundi 13	Mardi 14 « REPAS ORIENTAL »	Mercredi 15	Judi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Potage persil</p> <p>Galantines aux olives Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet sauce basquaise et riz BIO pilaf au curcuma Ou PLAT 2 EN 1 – Lasagne ricotta épinards chèvre</p> <p>Camembert BIO Ou Fromage frais Cantadou</p> <p>Fruit Ou Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Carotte BIO à la marocaine Ou Quiche au fromage</p> <p>Normandin de veau sauce crème et gratin de brocolis Ou PLAT 2 EN 1 : Couscous BIO à la semoule BIO</p> <p>Bûchette au lait mélangé (lait, vache, chèvre) Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Salade d'orange à la cannelle et biscuit Ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Crêpe aux champignons* Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Dos de colin-lieu MSC sauce armoricaine au Cognac Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron</p> <p>Poêlée méridionale (Haricots verts, courgettes, poivrons, ail, tomate) Ou Pommes de terre rissolées aux herbes</p> <p>Edam ou Fromage frais Saint Môret BIO Fruit ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Segment de pomelos Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette mayonnaise</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante (vbf) Ou Boudin blanc sauce Porto</p> <p>Purée de pomme de terre BIO Ou Carottes BIO Vichy</p> <p>Carré BIO Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Eclair au café Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Tomate persillée et dosette vinaigrette Ou Salade de lentilles BIO (lentilles BIO, carottes, lardons, oignons)</p> <p>Pané de colin* MSC et citron et Courgettes sautées Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate - basilic et emmental râpé (vbf)</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Pot de crème maison vanille Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Avocat et dosette de mayonnaise Ou Salade de haricots verts en vinaigrette</p> <p>Quenelle de Volaille sauce poivre vert Ou Jambon blanc LABEL ROUGE</p> <p>Polenta crémeuse Ou Purée de céleri BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Fondu de Savoie</p> <p>Crème dessert au café Ou Compote BIO et son biscuit</p>	<p>Potage velouté de tomates gingembre</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, thon, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette, cerfeuil, oignons, curcuma, sel, poivre)</p> <p>Ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Cuisse de pintade cocotte Ou Escalope de porc sce charcutière</p> <p>Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes) Ou Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Brique Bleu Ou Fromage blanc et sucre</p> <p>Tartelette au citron ou Fruit</p>
Lundi 20 « LUNDI DE PENTECÔTE »	Mardi 21	Mercredi 22	Judi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Confit de poivrons hongrois</p> <p>PLAT 2 EN 1 : Tajine de veau citron, olives et son feuilleté de pommes de terre BIO</p> <p>Munster AOP Tartelette au chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Macédoine au thon Ou Crêpe aux champignons</p> <p>Saucisse de Toulouse HVE et son confit d'oignons Ou Sauté de bœuf au paprika (vbf)</p> <p>Haricots blanc façon grand-mère Ou Petit pois BIO à la Française</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Ananas au sirop léger et biscuit Ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade dauphinoise BIO & HVE (PdT, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons, cornichons, persil, sel, poivre) Ou Courgettes râpées au basilic</p> <p>Steak haché (VBF) sauce poivre Ou Fricassée de poulet sauce suprême</p> <p>Ratatouille Ou Pom'pin</p> <p>Bûchette aux laits mélangés (lait,vache, chèvre) Ou Fromage Fondu Vache qui rit BIO</p> <p>Mousse au chocolat Ou Compote BIO et son biscuit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Concombre & dosette de vinaigrette Ou Salade fermière BIO (pdt, p pois, émincé poulet, pomme, vinaigrette, olive noire, oignon, sel, poivre)</p> <p>Quenelle de volaille sauce Forestière Ou Galette paysanne maison Label Rouge (galette de sarrasin, tomate, jambon blanc label rouge, oignon, emmental)</p> <p>Riz Bio pilaf au curcuma Ou Salade verte & dosette de vinaigrette</p> <p>Edam Ou faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de tomates au gingembre</p> <p>Radis* et beurre Ou Salade Flamande BIO (PdT, chou blanc frais, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</p> <p>Filet de colin MSC sauce à l'aneth et Pâtes Fusillis BIO Ou PLAT 2 EN 1- Choucroute HVE poitrine ½ sel HVE , saucisse de Francfort HVE, jambon label rouge)</p> <p>Saint Paulin Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Compote BIO et son biscuit Ou Salade de fruits et biscuit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Ou Salade de betteraves BIO à la crème</p> <p>PLAT VEGETARIEN : Omelette au fromage et Purée de Crécy BIO (carottes BIO) Ou PLAT 2 EN 1- Raviolis au bœuf à la sauce tomate BIO (vbf) et emmental râpé</p> <p>Carré BIO ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Mille Feuilles Ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Terrine aux trois légumes* dosette mayonnaise Ou Saucisson sec et cornichon</p> <p>Rôti de dinde sauce madère Ou Crêpinette de porc sce tomate persillées</p> <p>Ou Haricots verts BIO persillé</p> <p>Emmental Ou Petit suisse et dosette de sucre</p> <p>Fruit ou Crème dessert praliné</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Judi 30	Vendredi 31		
<p>Potage cultivateur</p> <p>Fromage de tête Ou Salade vendéenne BIO et HVE (haricots blancs BIO, vinaigrette, poitrine de porc HVE, emmental, oignons, persil, ail, sel)</p> <p>Bourguignon de bœuf à la provençale (vbf) Ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pomme de terre BIO Ou Brocolis</p> <p>Pont l'Evêque AOP Ou Fromage frais cantafrais</p> <p>Compote de pomme BIO maison Ou crème dessert café</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Céleri BIO rémoulade Ou Salade de lentilles BIO</p> <p>Sauté de veau citron olives et courgettes sautée à l'ail Ou PLAT VEGETARIEN (2 en 1)</p> <p>Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé sauce tomate basilic)</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Ou Yaourt nature et dosette de sucre</p> <p>Compote BIO & son biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons)</p> <p>Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus citron)</p> <p>Tomate et maïs à la vinaigrette</p> <p>REPAS VEGETARIEN : Quiche aux oignons maison Ou Cœur de merlu MSC sauce estragon</p> <p>Salade verte et dosette vinaigrette Ou Riz bio pilaf</p> <p>Gouda Ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Tartelette Tatin Ou Fruit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Œuf dur BIO entier avec coquille et mayonnaise</p> <p>Salade antillaise BIO (riz, carottes, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti dinde, raisin sec, sel, poivre)</p> <p>Saucisse de Francfort HVE et moutarde Ou Normandin de veau sce crème</p> <p>Purée Saint-Germain (pois cassé) Ou Haricots beurre persillés</p> <p>Buchette lait mélangés (lait, vache, chèvre) Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Fromage blanc aux fruits Ou Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade de betteraves BIO et vinaigrette Ou Salade américaine (concombre, tomate, maïs, oignons, olives noires, vinaigrette, sel, poivre)</p> <p>Pané de colin-lieu MSC et citron et pommes de terre vapeur BIO persillées Ou REPAS VEGETARIEN (2 en1)- Lasagne ricotta chèvre épinards</p> <p>Carré BIO Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit ou Liégeois au café</p>		

