

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.

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 (Été : 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 LeRoux



Vos choix de menus

JUILLET 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.

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
VENREDI	Jeudi et Vendredi

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



Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
Potage velouté de courgettes au curry (courgette, riz, oignon, crème, curry) Pastèque Ou Saucisson à l'ail* et cornichon Normandin de veau sauce forestière et Pâtes BIO Coquillettes Ou PLAT FROID 2 EN 1 : Filet de lieu noir MSC sauce béarnaise & Salade CATALANE (Tomates fraîches, Haricots verts, poivrons œuf, vinaigrette, oignons frais, câpres, olives noires, ail) Tomme des Pyrénées Ou Fromage frais Cantadou Douceur au chocolat Ou Liégeois au chocolat	Potage velouté de tomates, basilic (tomate, basilic, pdt, carotte, céleri, poireau, oignon) Crevettes* et beurre Ou Macédoine à la mayonnaise Quiche Lorraine maison aux lardons Ou Rôti de dinde sauce pruneaux Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Semoule BIO Fromage laits mélangés (vache et chèvre) Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Fruit Ou Mousse au café	Soupe froide Gaspacho (tomate, courgette, poivron, ail) Crêpe au fromage Ou Salade de riz BIO à l'indienne (Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre) Saucisse fumée supérieure et dosette de moutarde Ou Daube de bœuf à la Niçoise Purée du soleil (carottes et poivrons) Ou Polenta crémeuse Edam ou Fromage blanc BIO et sucre Compote de pomme BIO fraise maison et biscuit ou Fruit	Potage persil Salade italienne BIO (Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise) Ou Concombre à l'estragon dosette de vinaigrette Sauté de poulet à l'ail Ou Escalope de porc sauce miel Haricots verts BIO persillés Ou Pâtes fusillies BIO Coulommiers Ou Yaourt nature BIO & dosette sucre Fruit Ou Ananas au sirop léger & biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur, poireau, oignon) Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Salade océane BIO (PdT, moules, oignons, mayonnaise, assaisonnement) Filet de merlu sauce basquaise Ou Steak haché de bœuf sauce poivre Riz BIO Pilaf Ou Gratin de courgettes BIO maison Camembert BIO Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Ile flottante Ou Compote BIO et son biscuit	Potage mouliné de légumes (légumes (pdt, carotte, poireau) Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate, vinaigrette) Ou Terrine aux 3 légumes* dosette mayo Quenelles de volaille sauce Curry Et Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) Ou PLAT 2 EN 1 : Lasagne de légumes du soleil BIO Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre Baba au rhum Ou Fruit	Potage crème de haricots à la Russe (haricot vert, pdt, oignon, poireau) Asperges à la vinaigrette Ou Tresse au fromage* Sauté de veau sauce normande Ou Crépinette de porc sauce tomate Pommes Dauphine Ou Brocolis BIO Munster Ou Fromage frais Saint Môret BIO Fruit Ou Crème dessert caramel
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Potage persil Salade de hareng BIO (PdT, hareng fumé) Ou Champignons à la grecque Jambon blanc Label Rouge* Ou Goulash de boeuf Carottes vichy BIO Ou Purée de pommes de terre BIO Carré de l'Est BIO Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit Ou Mousse au café	Potage Provençal Chou rouge à la vinaigrette Ou Salade Vendéenne BIO (haricots blancs, poitrine porc, emmental, vinaigrette) Pané de colin façon fish and chips sauce béarnaise Ou Quiche à l'emmental Frites au four* Ou Salade verte et dosette vinaigrette Gouda Ou Yaourt velouté nature et dosette sucre Poire BO au sirop léger & biscuit Ou Fruit	Potage Crécy (Carottes) Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Radis* et beurre Cuisse de poulet sauce suprême Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et citron Purée de chou-fleur BIO Ou Polenta crémeuse Brie BIO Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Flan pâtissier Ou Compote BIO et son biscuit	Potage crème de haricots à la Russe Melon Ou Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) Chipolatas HVE dosette de ketchup et Blettes persillées Ou PLAT 2 EN 1 – Rosbif froid dos. Moutarde et salade californienne BIO (riz bio, tomates concombre, vinaigrette, ananas, maïs) Saint Paulin Ou Fromage frais Chanteneige BIO Fruit Ou Semoule au lait maison	Potage mouliné de légumes Avocat et dosette de mayonnaise Ou Salade de riz niçoise BIO (riz thaï, thon, tomate, maïs, olives noires, vinaigrette) Paupiette de veau* sauce poivre vert Et Jardinière de légumes Ou PLAT 2 EN 1 : Dos de lieu MSC sauce à l'anis et fenouil braisé et ses pommes de terre Camembert BIO Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Yaourt aux fruits Ou Fruit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Crêpe tomate mozzarella Ou Marinade du soleil Sauté de porc Guardian et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé Fromage de chèvre Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Mousse au chocolat Ou Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit	Potage velouté de courgettes au curry Terrine de chevreuil et cornichon Mijoté de pintade aux mirabelles Pommes boulangères BIO Comté AOP Clafoutis aux cerises 
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Soupe froide Gaspacho Salade de betteraves BIO à la vinaigrette Ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Paupiettes de veau sauce Napolitaine Ou Omelette au fromage Pâtes BIO fusillies Ou Aubergines à la provençale Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage frais St Môret Compote pomme BIO poire BIO maison et biscuit Ou Crème dessert vanille	Potage velouté de tomates / basilic Salade vietnamienne BIO (Poivron, riz thaï parfumé, carottes fraîches, vinaigrette, dos de colin, sauce soja, coriandre, sel, ail, poivre) Ou Mortadelle à la pistache & cornichon Cœur de merlu sauce ensoleillée et Brocolis BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla au poulet au riz BIO Camembert BIO Ou Petits suisses et dosette de sucre Tartelette aux framboises Ou Pêche au sirop léger et biscuit	Potage Provençal Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Melon Cuisse de poulet sauce moutarde et Légumes ensoleillés BIO (HV, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Ou PLAT FROID 2 EN 1 - Rôti de porc ½ sel froid-Dosette de moutarde et Lentilles BIO à la vinaigrette Edam Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Pot de crème maison chocolat Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Taboulé BIO Ou Salade de tomate et thon à la vinaigrette Quiche aux oignons maison Ou Boudin noir* et sa compote de pommes Salade verte et dosette vinaigrette Ou Purée de pommes de terre BIO Saint Paulin Ou Fromage fondu Six de Savoie Salade de fruits frais maison et biscuit Ou Compote BIO et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Concombre à la vinaigrette Ou Salade de pois chiches (pois chiches, thon, oignon, coriandre fraîche, tomates cuites, vinaigrette, jus de citron) Dos de cabillaud sauce à l'aneth Ou Rosbif froid sauce béarnaise Riz BIO pilaf au curcuma Ou Carottes Vichy BIO Cantal AOP Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Pot de crème maison au chocolat Ou Flan gélifié nappé caramel	Potage persil Pastèque Ou Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Blanquette de dinde et Pâtes penne Bio Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon persillé de Bourgogne et sa macédoine de légumes mayo. Carré de l'Est BIO Ou Yaourt velouté nature dosette sucre Eclair au chocolat Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Salade brestoise BIO (PdT, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre) Ou Salade du pirée (tomates, concombre, poivron, olives noires) Rôti de bœuf sauce échalote Ou Boulettes d'agneau sauce provençale Purée de haricots verts BIO Ou Semoule BIO Saint Nectaire AOP Ou Fromage blanc BIO & dos. de sucre Liégeois au café Ou Fruit
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Potage crème de haricots à la Russe Salade Gourmande (HV, flageolets, champignons, gésiers de volaille, ciboulette, ail) Ou Carottes BIO à la marocaine Sauté de veau sauce marengo Ou Cuisse de pintade sauce cocotte Courgettes BIO sautées à l'ail Ou Pommes dauphines* Fromage laits mélangés Ou Yaourt nature BIO & dosette sucre Fruit Ou Fromage blanc fruité	Potage velouté de courgettes au curry Radis* et beurre Ou Salade Fermière BIO (PdT, petits pois, émincé de poulet, pomme, olives noires, vinaigrette) Tarte méditerranéenne maison (ratatouille) et Salade verte dosette vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la Carbonara et emmental râpé Mimolette ou Faisselle et dosette de sucre Mirabelles au sirop léger & biscuit Ou Fruit	Potage Crécy (carottes) Crêpe aux champignons* Ou Pastèque Dos de colin-lieu sauce hollandaise Ou Saucisse de Toulouse HVE sauce Madère Epinards au beurre Ou Purée de pomme de terre BIO Camembert BIO Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Fruit Ou Pruneaux d'Agen au thé & biscuit	Potage Provençal Pâté de campagne au poivre vert et cornichon Ou Concombre et dosette de vinaigrette Steak haché sauce échalotte et Petits pois BIO à la Française Ou PLAT 2 EN 1 – Risotto crémeux au poulet Pont l'Evêque AOP Ou Petits suisses BIO & dosette de sucre Mille-feuilles Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Melon Ou Accras de Morue Filet de merlu MSC sauce oseille et Purée du soleil BIO (Carotte et poivron) Ou PLAT FROID 2 EN 1- Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol BIO (Haricots blancs, lardons) Brie BIO Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Riz au lait Ou Compote BIO & biscuit	Potage Dubarry Céleri BIO vinaigrette Ou Terrine aux 3 poissons* et dosette mayonnaise Cuisse de poulet cocotte Ou Omelette* aux herbes Riz BIO Pilaf Ou Ratatouille Edam Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Fruit ou Crème dessert café	Potage velouté de tomates / basilic Salade Di Palermo BIO (Pâte Bio, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevette, oignon, basilic) Ou Asperges à la vinaigrette Sauté de porc au thym et Salsifis Ou PLAT 2 EN 1 – Carbonade flamande et P. de terre BIO vapeur persillées Coulommiers Ou Tartare ail et fines herbes Exquis exotiques Ou Compte de pommes BIO maison & biscuit
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31				
Potage Persil Œuf dur entier BIO avec coquille mayo Ou Chou rouge à la vinaigrette Rôti de dinde sauce madère Ou Tomates farcies Haricots verts BIO persillés Ou Riz BIO pilaf Saint Paulin Ou Fromage frais ½ sel Fruit Ou Crème dessert praliné	Potage provençal Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Saucisson à l'ail HVE et cornichon PLAT 2 EN 1 : Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé Ou PLAT 2 EN 1 : Cœur de merlu MSC froid à la vinaigrette à l'aneth et salade catalane Bûchette laits mélangés Ou Fromage fondu vache qui rit BIO Tartelettes aux fraises Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Salade de pois chiches Ou Melon Tarte Méditerranéenne Ou Saucisse de Toulouse HVE sauce échalotte Salade verte et dos. Vinaigrette Ou Frites au four Gouda Ou Fromage frais Chanteneige BIO Fruit Ou Compote de pomme BIO banane RUP maison et biscuit				