

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- 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

SEPTEMBRE 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.

*** 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**



Dimanche 1						
Potage velouté de courgettes au curry Segments de pomelos* ou Salade chinoise (soja, carottes, riz thaï, surimi, miel, vinaigrette) Rôti de dinde sauce estragon ou Sauté de porc HVE au romarin Pommes de terre rissolées aux herbes* ou Gratin de brocolis BIO maison Brie BIO ou Faisselle et dosette de sucre Liégeois à la vanille Ou Fruit						
Samedi 7		Dimanche 8				
Potage persil Céleri BIO rémoulade Ou Œuf en gelée (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) Rôti de porc HVE sauce miel Ou Cuisse de pintade sauce normande Pomme de terre rissolées aux herbes Ou Carottes Vichy BIO Mimolette Ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit Ou Compote BIO et biscuit		Potage velouté tomates / basilic Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Terrine aux 3 légumes* et mayonnaise Filet de poulet sauce provençale et Poêlée bouquet de légumes (carottes, haricots mange-tout, chou-fleur, tomates, oignon, poivrons) PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* sauce tomate et emmental râpé Edam Ou Boursin ail et fines herbes Mille-feuilles Ou Flan géliifié nappé caramel				
Samedi 14		Dimanche 15				
Potage Crécy Salade Mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, olives, oignons, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Escalope de porc sauce barbecue Ou Normandin de veau* sauce forestière Purée de céleri BIO maison Ou Macaronis BIO Saint Paulin Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Fruit		Potage mouliné de légumes Segments de pomelos* Ou Salade Sicilienne BIO (pâtes BIO, poulet, poivrons, oignons, vinaigrette) Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons et Pommes boulangères BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry BIO (œufs durs, chou-fleur) Coulommiers Ou Yaourt nature et dosette de sucre Crème renversée Ou Compote BIO et biscuit				
Samedi 21		Dimanche 22				
Potage velouté tomates / basilic Œuf dur BIO* entier avec coquille Ou Radis* et beurre Rôti de porc sauce moutarde et Purée de chou-fleur maison BIO PLAT 2 EN 1–Dahl de Lentilles corail Edam ou Fromage blanc dos. de sucre Liégeois au chocolat Ou Ananas au sirop léger et biscuit		Potage crème de haricots à la Russe Salade de riz BIO à l'Indienne (riz thaï, thon, œuf dur, olives, assaisonnement) Marinade du soleil Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Daube de bœuf Courgettes BIO sautées à l'ail Ou Pâtes Fusillis BIO Cantal ou Tartare ail et fines herbes Flan pâtissier Ou Fruit				
Samedi 28		Dimanche 29				
Potage mouliné de légumes Salade Bien-être BIO Ou Macédoine à la Russe Paupiette de veau et petits pois BIO à la française Ou PLAT 2 EN 1 – Jambalaya BIO et HVE (riz bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumé, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) Emmental Ou Fromage frais Pavé ½ Douceur chocolat Ou Fruit		Potage provençal Champignons à la grecque Ou Salade Niçoise BIO Quenelle de volaille sauce ciboulette et Riz BIO pilaf Plat végétarien : Omelette au fromage et mousseline d'épinards Munster AOP Ou Fromage fondu Samos Fruit Ou Crème dessert café				

Lundi 2
Potage velouté Dubarry Salade de Naples BIO (pâtes BIO, thon, tomates, courgettes, oignons, olives noires, vinaigrette) Ou Salade de haricots verts BIO et œuf dur Quenelle de volaille sauce ciboulette et Riz BIO Pilaf PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) -Rôti de porc ½ sel et Macédoine à la russe Munster AOP Ou Fromage fondu Kiri Fruit Ou Liégeois au café

Mardi 3
Potage Provençal Avocat et dosette de vinaigrette Ou Taboulé BIO Tête de veau sauce gribiche Ou Galette paysanne maison (jambon blanc, emmental, tomates, oignons) Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Camembert BIO Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Compote BIO et biscuit Ou Fruit

Mercredi 4
Potage crème de haricots à la Russe Saucisson sec* et cornichon Ou Tomate persillée et dosette vinaigrette Cœur de merlu sauce Noilly Ou Sauté de porc HVE au romarin Gratin de courgettes Ou Polenta crémeuse Cantal Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Fruit Ou Compote maison pommes BIO / Pruneaux et biscuit

Jeudi 5
Potage mouliné de légumes Feuilleté de saucisse de volaille et sauce tomate Ou Melon Rosbif froid sauce béarnaise Purée du soleil BIO PLAT VEGETARIEN Omelette au fromage & Pommes de terre vapeur BIO Gouda Ou Fromage frais St Morêt BIO Clafoutis aux cerises Ou Crème dessert à la vanille

Vendredi 6
Soupe froide gaspacho Salade de Bresse BIO (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette) Ou Salade Catalane (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette...) Chipolatas et son confit d'oignons Ou Beau-filet de colin-meunière & citron Pâtes Fusillis BIO Ou Aubergines à la provençale Tomme des Pyrénées Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Mousse au chocolat Ou Fruit

Samedi 7

Dimanche 8

Lundi 9
Potage crème de haricots à la Russe Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Melon Steak haché de bœuf sauce poivre Ou Blanquette de veau Brocolis BIO Ou Riz BIO Pilaf Carré de l'Est BIO Ou Fromage frais Pavé ½ sel Fruit ou Fromage blanc fruité

Mardi 10
Potage velouté de courgettes au curry Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Fromage de tête persillé* vinaigrette Beaufilet de colin meunière et citron et Epinards au beurre Ou PLAT 2 EN 1 – Couscous BIO St Nectaire AOP Ou Fromage fondu Vache qui rit BIO Charlotte aux poires Ou Liégeois au chocolat

Mercredi 11
Potage velouté Dubarry Salade piémontaise BIO Ou Asperges à la vinaigrette Quiche au thon et à la tomate maison et salade verte PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) – Rôti de dinde froid et dosette de moutarde et Salade Italienne BIO (pâtes BIO,carottes...) Emmental Ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit ou Pot de crème maison vanille

Jeudi 12
Potage velouté tomates / basilic Pastèque Ou Terrine aux 3 poissons* et dosette de mayonnaise Saucisse de francfort dosette de moutarde et Frites au four* Ou PLAT 2 EN 1 – Moussaka macédonienne au porc Fromage de chèvre Ou Yaourt velouté et sucre Crème praliné Ou Fruit

Vendredi 16
Potage persil Céleri BIO rémoulade Ou Taboulé BIO au thon Cœur de merlu sauce beurre blanc Ou Fricassée de poulet sauce normande Riz BIO Pilaf au curcuma Ou Jardinière de légumes Brie BIO Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit Ou Mousse au café

Samedi 14

Dimanche 15

Lundi 16
Potage Provençal Carottes BIO à la Marocaine Ou Quiche au fromage* Cuisse de poulet Wang et Poêlée chinoise (Carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame) Ou PLAT 2 EN 1 – Saucisse fumée supérieure,dosette de moutarde et lentilles BIO à la paysanne Saint Nectaire Ou Fromage frais St Bricet Fruit ou Compote maison pommes BIO/bananes RUP et biscuit

Mardi 17
Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Salade des caraïbes Ou Salade de rollmops aux 2 pommes BIO Colombo de dinde Ou Croque-monsieur maison Riz BIO Pilaf au curcuma Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Pont l'Evêque Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Salade de fruits frais exotiques et biscuit ou Yaourt aux fruits

Mercredi 18
Soupe froide gaspacho Taboulé BIO à l'orientale BIO (semoule BIO, tomates, poivrons concombre, filet de poulet, raisins secs) Ou Terrine aux 2 poissons* et citron Beau-filet de colin-lieu pané* &citron Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – LASAGNE DE BŒUF Camembert BIO Ou Faisselle et dosette de sucre Compote BIO & biscuit Ou Fruit

Jeudi 19
Potage velouté de courgettes au curry Noix de jambon fumé et son beurre Ou Avocat et dosette de mayonnaise Omelette aux oignons et Purée de potimarron BIO Ou PLAT 2 EN 1 : Tortellinis Boscone sauce forestière et emmental râpé Gouda Ou Yaourt nature BIO dosette de sucre Eclair au café Ou Fruit

Vendredi 20
Potage mouliné de légumes Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Pasta à la Grecque BIO (pâtes, concombre, jambon blanc, feta, assaisonnement) Quenelle de brochet sauce Nantua et Carottes Vichy BIO PLAT 2 EN 1- Rosbif froid dosette moutarde et Salade de pommes de terre à la dijonnaise BIO (pdT, carottes, tomate, persil, œuf dur) Bleuet des prairies Ou Fromage fondu vache qui rit Pruneaux d'Agen au thé et biscuit Ou Mousse aux marrons

Samedi 21

Dimanche 22

Lundi 23
Potage persil Segments de pomelos* Ou Pâté en croûte* et cornichon Sauté de poulet à l'ail et pommes dauphines Ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) Cœur de merlu froid et dosette de mayonnaise Et Salade Catalane (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette..) Mimolette Ou Fromage blanc BIO dosette de sucre Mousse au chocolat ou Fruit

Mardi 24
Potage Crécy (carottes) Salade Gourmande (haricots verts, flageolets.) Ou Salade betteraves BIO vinaigrette Quiche au jambon moutarde emmental maison et Salade verte dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 : Risotto crémeux au poulet Camembert BIO Ou Boursin ail et fines herbes Fruit ou Semoule BIO au lait maison

Mercredi 25
Velouté de courgettes au curry Œuf dur BIO* entier avec coquille mayonnaise Ou Pastèque Boudin blanc* sauce Porto Ou Rôti de bœuf sauce marchand de vin Haricots verts persillés Ou Purée de pomme de terre BIO Coulommiers Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette aux myrtilles Ou Fruit

Jeudi 26
Potage velouté de potimarron Concombre bulgare Ou Tresse au fromage Sauté de porc au curry et Salsifis Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé) sauce basilic Saint Paulin Ou Fromage blanc BIO dosette de sucre Fruit Ou Mirabelles au sirop léger et biscuit

Vendredi 27
Potage cresson Carottes BIO râpées à l'orange Ou Salade créole BIO (riz, poulet, ananas, tomate, raisins secs) Steak haché sauce échalotes et Aubergines à la provençale Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute de la mer Carré BIO Ou Fromage fondu Kiri Compote BIO et biscuit Ou Crème dessert au caramel

Samedi 28

Dimanche 29

Lundi 30
Potage velouté Dubarry Terrine de canard à l'orange & cornichon ou Salade coleslow BIO (caottes BIO, chou blanc, mayonnaise) Boeuf bourguignon (Vbf) ou Rôti de dinde sauce crème Purée de pommes de terre BIO ou Haricots verts persillés Camembert BIO ou Fromage frais St Môret BIO Compote maison de pommes BIO /poires BIO & biscuit ou Eclair au chocolat

