

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

Maison Le Roux

Semaine bleue
Du 30/9 au 04 octobre :
France, Espagne, Pays-Bas,
Italie et Angleterre

Vos choix de menus

OCTOBRE 2024

NOM : _____
PRÉNOM : _____
VILLE : _____
TOURNEE N° : _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mercredi 30/10	Jeudi 31/10
Jeudi 31/10	Vendredi 01/11

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,
MERCİ DE COCHER LA CASE CI-CONTRE





	Mardi 1er- ESPAGNE	Mercredi 2 - PAYS-BAS	Jeudi 3 - ITALIE	Vendredi 4 - ANGLETERRE	Samedi 5	Dimanche 6
	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Empanadas (thon & légumes) Ou Taboulé à l'orientale BIO (semoule blé BIO, tomates, concombres, filet de poulet, raisin sec, poivrons, huile colza et olive, menthe, oignons, épices)</p> <p>Normandin de veau sauce Forestière & Purée de Brocolis BIO Ou PLAT 2 EN 1 : Paëlla au riz BIO (Riz BIO, chorizo, poulet, cocktail fruits de mer)</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage blanc & dosette de sucre</p> <p>Crème dessert Catalane maison Ou Flan gélifié nappé caramel</p>	<p>Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert)</p> <p>Salade de hareng BIO (pommes de terre Bio, hareng fumé, huile de colza, oignons, sel, persil, poivre) Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Dos de Lieu MSC sauce Oseille & Courgettes sautées Ou PLAT 2 EN 1 : Stampot Boerenkool (purée de chou vert & pommes de terre, saucisses)</p> <p>Mimolette Ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Mousse au chocolat Ou Purée de fruit BIO & biscuit</p>	<p>Velouté de Potimarron BIO</p> <p>Tomates mozzarella à la vinaigrette Ou Pizza au fromage</p> <p>Sauté de porc CE2 Sauce Estragon & Carottes BIO vichy Ou PLAT 2 EN 1 : Lasagnes ricotta chèvre épinards</p> <p>Yaourt Lait de brebis Ou Fromage Frais Saint Bricet</p> <p>Tiramisu Ou Fruit</p>	<p>Potage Céleri</p> <p>Pâté en croute et cornichon Ou Macédoine à la vinaigrette et dosette de vinaigrette</p> <p>Omelette aux oignons à la tomate & son riz BIO pilaf à la tomate Ou PLAT 2 en 1 : Fish and Chips MSC sauce Tartare & Frites au four</p> <p>Saint Paulin Ou Petits suisses BIO & dosette de sucre</p> <p>Mirabelles au sirop léger & biscuit Ou Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Ou Saucisson sec et cornichon</p> <p>Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Poêlée campagnarde (Har. Verts, pomme de T. préférites, carottes, Har. beurre, oignons) Ou PLAT 2 EN 1 : Tortellinis boscone sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Brie BIO Ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Fruit Ou Purée de Fruits BIO & biscuit</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Salade Fermière BIO à la vinaigrette (Pommes de T, petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noires oignons, persil plat, sel, poivre, vinaigrette) Ou Feuilleté de saucisse volaille sauce tomate</p> <p>Rôti de bœuf sauce au poivre (vbf) Ou Escalope de dindonneau à la viennoise et citron</p> <p>Céleri rave braisé Ou Polenta crémeuse</p> <p>Carré BIO Ou Fromage blanc BIO & sucre</p> <p>Tartelette aux pommes Ou Fruit</p>
Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
<p>Crème de carottes</p> <p>Céleri BIO rémoulade Ou Salade Paimpol BIO (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Boulette d'agneau sauce curry Ou Sauté de porc CE2 sauce crème</p> <p>Semoule BIO aux saveurs orientales Ou Chou vert braisé</p> <p>Bûchette laits mélangés (vache & chèvre) Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Compote maison Pommes BIO - Coing & biscuit Ou Liégeois vanille</p>	<p>Velouté de butternut BIO</p> <p>Salade du soleil BIO (Pâte BIO, carottes, jambon, basilic, tomates, oignon rouge, olives, huile tournesol et olive, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre) Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette</p> <p>Rôti de bœuf sauce Marchand de vin & Haricots beurre persillés Ou PLAT 2 EN 1 - Fagottini au jambon italien sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Mimolette Ou Fromage fondu Six de Savoie Purée de fruits BIO et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Crêpe aux champignons Ou Concombre à la vinaigrette</p> <p>Colombo de dinde et son riz BIO pilaf au curcuma Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 - Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, cumin, gingembre)</p> <p>Emmental Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Cervelas vinaigrette Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon (Vbf) Ou Saucisse de Francfort* CE2 et dosette de moutarde</p> <p>Carottes BIO à la crème Ou Purée St Germain (pois cassés)</p> <p>Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Bavarois aux fruits rouges Ou Compote maison de pommes BIO – Poires BIO & biscuit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Salade de rollmops aux 2 pommes BIO & HVE (Pommes de terre BIO, rollmops, crème, ail)</p> <p>Dos de colin-lieu MSC sauce champignons Ou Blanquette de dinde sauce crème Gratin de chou-fleur BIO Ou Pommes Dauphines*</p> <p>Munster AOP Ou Yaourt velouté nature & dos. de sucre</p> <p>Crème dessert au caramel Ou Fruit</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Radis* et beurre Ou Œuf dur BIO* entier et sa coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE & Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 – Axoa de bœuf et son riz BIO (haché de bœuf, tomates, poivrons, riz BIO) Edam Ou Fromage Vache qui rit BIO</p> <p>Fruit Ou Purée de Fruits BIO & son biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Salade Exotique BIO (riz basmati BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel.) Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Crêpinette de porc sauce tomate Ou Cuisse de pintade sauce Normande</p> <p>Choux de Bruxelles à la paysanne CE2 (lardons CE2) Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Coulommiers Ou Petits suisses & dosette de sucre</p> <p>Tartelette aux citron Ou Semoule au lait</p>
Lundi 14	Mardi 15 – REPAS AUVERGNAT	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
<p>Velouté de potimarron</p> <p>Salade Atlantique BIO (Pomme de terre BIO, maquereau, moutarde, tomates, oignons, ciboulette, sel, poivre) Ou Chou blanc râpé à l'ananas</p> <p>Sauté de veau sauce crème Ou Dos de Colin MSC sauce estragon</p> <p>Brunoise provençale (Courgettes, poivrons jaunes/rouges, tomates, aubergines, oignons pré-frits) Ou Semoule BIO</p> <p>Saint Paulin Ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit</p>	<p>Potage de céleri</p> <p>Pavé enrobé au poivre et cornichon Ou Salade de Bresse BIO (Pdt BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive, échalote, sel, poivre)</p> <p>Cuisse de poulet cocotte et Purée de courgettes Ou PLAT 2 EN 1 - Potée auvergnate CE2 (Longe de porc CE2 1/2sel)</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Faisselle & dosette de sucre</p> <p>Tartelette aux pommes Ou Crème renversée</p>	<p>Crème de carottes</p> <p>Accras de morue Ou Pasta à la grecque BIO (Pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</p> <p>Plat Végétarien : Quiche aux oignons maison ou Tripes à la mode de Caen</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette Ou Pommes de terre BIO vapeur persillés</p> <p>Bûchette laits mélangés (lait vache et chèvre) Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Fruit Ou Purée de Fruits BIO et biscuit</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Mousse de canard* et cornichon</p> <p>Steak haché bœuf sauce poivre (vbf) Ou Saucisse Chipolatas CE2 & dosette de moutarde</p> <p>Frites au four Ou Petits pois BIO à la française</p> <p>Gouda Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Mousse au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert)</p> <p>Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Quiche Lorraine</p> <p>Filet de merlu MSC sauce à l'aneth et Riz BIO pilaf Ou PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne</p> <p>Carré BIO Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Pomme HVE au four Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives, sel, poivre) Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Quenelle de volaille sauce forestière Ou Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Endives braisées Ou Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Brie BIO Ou Fromage frais Chanteneige BIO</p> <p>Charlotte aux poires Ou Compote maison de Pommes BIO – Coing & biscuit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Segments de pomelos* Ou Salade Créole BIO (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</p> <p>Bœuf à la niçoise (vbf) et pâtes macaronis BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs à la Florentine sauce Mornay (épinards)</p> <p>Cantal AOP Ou Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Flan gélifié nappé caramel Ou Purée de Fruits BIO et biscuit</p>
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
<p>Potage cresson</p> <p>Chou rouge au lard CE2 Ou Salade Camarguaise BIO (riz thai, haricots rouges, petits pois, vinaigrette)</p> <p>Rognons de porc sauce madère Ou Filet de poulet sauce estragon</p> <p>Polenta crémeuse Ou Purée de potimarron BIO</p> <p>Camembert BIO Ou Fromage frais Cantadou</p> <p>Fruit Ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Œuf dur BIO entier avec coquille* et dosette de mayonnaise Ou Salade Paimpol BIO et CE2 (Haricots blancs, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Quenelle de brochet sauce armoricaine Ou Merguez (dosette ketchup) Haricots verts BIO persillés Ou Semoule BIO (dosette ketchup)</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu SAMOS</p> <p>Fromage blanc fruité Ou Fruit</p>	<p>Velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Andouille* (porc) et beurre Ou Radis et beurre</p> <p>Cuisse de pintade sauce Normande Ou Sauté de veau sauce crème d'ail</p> <p>Pommes dauphines Ou Carottes BIO vichy</p> <p>Mimolette Ou Faisselle & dosette de sucre</p> <p>Pot de crème maison chocolat Ou Purée de Fruits BIO & biscuit</p>	<p>Potage fermier (Pdt, poireaux, carottes, chou vert)</p> <p>Pizza au fromage Ou Tomate persillée dosette de vinaigrette</p> <p>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 : Omelette aux herbes* & Courgettes à la provençale Ou PLAT 2 EN 1- Saucisse de Toulouse CE2 et dosette de moutarde et Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Edam Ou Fromage tartare ail & F. H</p> <p>Gourmandise chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Salade bien-être BIO (pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, assaisonnement) Ou Salade aux deux racines BIO (Betteraves et carottes cuites)</p> <p>Dos de colin-Lieu MSC et citron Ou Boudin noir/ compote de pommes</p> <p>Gratin de brocolis BIO Ou Pommes de terre BIO vapeur</p> <p>Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Pêche BIO au sirop léger et biscuit Ou Mousse aux marrons</p>	<p>Velouté de potimarron</p> <p>Céleri BIO rémoulade Ou Salade de pois chiches (Pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate, vinaigrette, j. de citron)</p> <p>Quiche océane maison & Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 : Spaghettis BIO (Spaghettis BIO, julienne de carottes de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</p> <p>Emmental Ou Petits suisses BIO nature & dosette de sucre</p> <p>Crème dessert praliné Ou Fruit</p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Carottes BIO râpées citronnette Ou Noix de jambon fumé* et beurre</p> <p>Bœuf bourguignon (vbf) Ou Sauté de dinde à la provençale</p> <p>Purée de pomme de terre BIO Ou Epinards au beurre</p> <p>Brie BIO Ou Fromage frais Chanteneige BIO</p> <p>Paris-Brest Ou Fruit</p>
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31			
<p>Crème de Brocolis BIO</p> <p>Céleri BIO à la vinaigrette Ou Maquereaux à la moutarde</p> <p>Quenelle de Brochet sauce Nantua et riz BIO pilaf Ou PLAT 2 en 1 - Endives au jambon Label Rouge</p> <p>Munster AOP Ou Fromage blanc nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Flan gélifié nappé caramel</p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Salade du Pirée (tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan) Ou Pavé enrobé au poivre & cornichon</p> <p>Boudin blanc sauce porto et choux de Bruxelles à la paysanne CE2 (lardons CE2) Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1- Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotte, peccorino, fontina, provolone, fromage râpé) & sauce tomate basilic</p> <p>Bûchette laits mélangés (laits vache & chèvre) Ou Yaourt nature BIO & dos. sucre</p> <p>Purée de Fruits BIO & biscuit Ou Fruit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Ou Salade de tomates & maïs à la vinaigrette</p> <p>Cœur de merlu MCS sauce ciboulette & purée d'épinards Ou PLAT 2 en 1 – Lasagnes de bœuf (VBF)</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Mousse au café Ou Compote maison de pommes Bio – Poires Bio & biscuit</p>	<p>Potage Cresson</p> <p>Avocat & dosette de mayonnaise Ou Salade Chinoise BIO (soja, carottes, vinaigrette, riz basmati BIO, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre)</p> <p>Plat végétarien : Tarte méditerranéenne (ratatouille, emmental, crème, œufs) Ou Saucisse chipolatas CE2 & dosette de ketchup</p> <p>Salade mâche & dosette vinaigrette Ou Semoule BIO & dosette ketchup</p> <p>Gouda Ou Faisselle & dos. sucre</p> <p>Salade de fruits frais exotique & biscuit Ou Fromage blanc fruité</p>			