

En raison de problèmes d'approvisionnement, de perturbations climatiques ou d'autres incidents de dernières minutes nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

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

NOVEMBRE 2024

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

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 29/10	Mardi 29/10 Mercredi 30/10
Mercredi 30/10	Jeudi 31/10 Vendredi 01/11
Jeudi 31/10	Samedi 02/11 Dimanche 03/11

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.

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



Vendredi 1	Samedi 2	Dimanche 3
<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Salade Vigneronne BIO</p> <p>Dos de cabillaud MSC sauce Noilly</p> <p>Tagliatelles BIO au beurre</p> <p>Comté AOP</p> <p>Tartelette Tatin</p>	<p>Potage fermier (Pommes de terre, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade de pommes de terre BIO à la Dijonnaise (PdT, haricots verts, carottes, tomates, œuf, assaisonnement)</p> <p>ou Champignons à la grecque</p> <p>Filet de poulet sauce mexicaine</p> <p>Ou Œufs à la Berrichonne CE2 (lardons, tomates, vin rouge)</p> <p>Courgettes sautées à l'ail</p> <p>Ou Purée de pomme de terre BIO</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Abricot au sirop léger et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Asperges à la vinaigrette</p> <p>ou Salade de Naples BIO (pâtes, thon, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette)</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron</p> <p>Ou Steak haché sauce poivre</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Ou Navets persillé</p> <p>Carré de l'Est Ou Petits suisse et sucre</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Ou Purée de fruit BIO et biscuit</p>

Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8	Samedi 9	Dimanche 10
<p>Soupe du chalet (Pdt, carottes, navets, épinards)</p> <p>Salade californienne BIO (Riz thaï parfumé, tomates fraîches, concombre frais, vinaigrette, ananas, maïs, olive noire, oignons)</p> <p>ou Radis et beurre</p> <p>Sauté de boeuf au paprika</p> <p>Ou Omelette* aux lardons CE2 et oignons</p> <p>Purée de Butternut BIO</p> <p>Ou Haricots blancs façon grand mère</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>ou Fromage fondu Samos</p> <p>Fruit ou Riz au lait</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>ou Salade aux deux pommes BIO (PdT, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre)</p> <p>Sauté de porc CE2 au romarin</p> <p>ou Pané de colin MSC et citron</p> <p>Pâtes BIO coquillettes</p> <p>Ou Haricots verts BIO persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Ou Fromage frais St Môret</p> <p>Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Chipolatas CE2 et dosette de Ketchup</p> <p>ou Quiche aux trois fromages maison (Cantal, Bûche des Dômes, emmental)</p> <p>Frites au four*</p> <p>ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Montboissier</p> <p>Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Liégeois à la vanille Ou Purée de fruit BIO & biscuit</p>	<p>Potage mouliné aux légumes BIO</p> <p>Croisillon Dubarry</p> <p>Ou Salade du chef (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe)</p> <p>Jambon blanc sauce madère et Julienne de Légumes (Carottes, Céleri, Courgettes)</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 : Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, épices)</p> <p>Coulommiers</p> <p>ou Fromage Cantadou ail/fines herbes</p> <p>Tartelette fruits rouges Crumble</p> <p>ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage de céleri</p> <p>Feuilleté aux champignons</p> <p>Ou Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Cœur de merlu aux câpres et Chou fleur BIO persillé</p> <p>ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise maison et fromage râpé</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Pot de crème maison café Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade de betteraves BIO à la crème</p> <p>Ou Salade de pâtes à l'indienne BIO</p> <p>Blanquette de dinde et Carottes BIO Vichy</p> <p>Ou PLAT 2en1 : Lasagnes aux légumes du soleil BIO</p> <p>Munster AOP</p> <p>Ou Tartare ail et fines herbes</p> <p>Eclair à la vanille</p> <p>Ou Mousse au café</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade Coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise)</p> <p>Ou Salade Vendéenne CE2 BIO (haricots blancs, poitrine de porc, emmental, vinaigrette)</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>ou Escalope de dindonneau à la viennoise* et citron</p> <p>Semoule BIO</p> <p>ou Purée de courgettes maison</p> <p>St Nectaire AOP</p> <p>Ou Yaourt velouté et sucre</p> <p>Purée de fruit BIO & biscuit ou Fruit</p>

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
<p>Potage velouté butternut</p> <p>Terrine de sanglier et cornichon</p> <p>Rôti de bœuf sauce cognac</p> <p>Pommes Dauphine</p> <p>Comté AOP</p> <p>Opéra</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Segments de pomelos*</p> <p>ou Pâté de foie* et cornichon</p> <p>Boudin noir et compote de pommes</p> <p>Ou Pané de Colin MSC et citron</p> <p>Pomme de terre rissolées aux herbes</p> <p>Ou Fondue de poireaux</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>ou Fromage frais Cantafrais</p> <p>Semoule au lait maison</p> <p>Ou Purée de fruit BIO & son biscuit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Salade vosgienne BIO</p> <p>Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>PLAT 2en1 : Cuisse de Pintade à l'alsacienne (choucroute, pomme)</p> <p>Ou PLAT 2en1 : Saucisse de Toulouse CE2(dos. Moutarde) Lentilles BIO à la paysanne</p> <p>Edam</p> <p>ou Fromage Fondu Kiri</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier BIO</p> <p>Salade Coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpé à la mayonnaise) ou</p> <p>Salade Di Palermo BIO</p> <p>Quiche jambon emmental moutarde</p> <p>ou Fricassée de poulet à l'ail</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Riz BIO pilaf à la tomate</p> <p>Fromage laits mélangés (vache & chèvre)</p> <p>Ou fromage blanc et dosette sucre</p> <p>Fruit ou Ananas au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade de lentilles BIO aux lardons</p> <p>Steak haché sauce marchand de vin et endives braisées</p> <p>ou PLAT 2 EN 1 : Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Pruneaux d'Agen au thé et biscuit</p> <p>ou Crème renversée</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Salade de riz BIO aux 2 couleurs (Concombre frais, riz thaï parfumé, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma)</p> <p>ou Salade de haricots verts BIO et œuf dur</p> <p>Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>ou Merguez et dosette de ketchup</p> <p>Purée de céleri BIO Ou Semoule BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>ou Fromage frais Carré frais</p> <p>Baba au rhum Ou Fruit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Avocat et dosette de vinaigrette</p> <p>ou Salade Gourmande aux gésiers de volaille (PdT, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge et Choux de Bruxelles CE2 à la paysanne (Lardons)</p> <p>ou PLAT 2 EN 1 : Chili con carne</p> <p>Brie</p> <p>Ou Petits suisse BIO et dosette de sucre</p> <p>Compote de pomme BIO et biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
<p>Potage velouté Dubarry (chou-fleur)</p> <p>Salade Flamande BIO (chou blanc, pdt BIO, mayo, filet de hareng mariné, cornichons, oignons, crème, vinaigre de vin, assaisonnements)</p> <p>ou Champignons à la grecque</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Ou Normandin de veau sauce poivre</p> <p>Pomme de terre Bio vapeur</p> <p>Ou Gratin de brocolis</p> <p>Emmental ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade Camarguaise BIO (riz thaï, haricots rouges, petits pois, oignons, vinaigrette)</p> <p>ou Crevettes* et beurre</p> <p>Quiche chèvre / épinards maison et Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Ou Yaourt veloute et dosette de sucre</p> <p>Poire cuite sauce chocolat ou Riz au lait</p>	<p>Potage velouté de potimarron BIO</p> <p>Carottes râpées BIO à la vinaigrette ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel)</p> <p>Quenelles de volaille sauce Curry et purée de potimarron</p> <p>Ou PLAT 2en1 : Spaghettis BIO végétariens</p> <p>Mimolette</p> <p>ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Fruit ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Ou Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette</p> <p>Carbonade Flamande</p> <p>ou Omelette* oignons/ tomate</p> <p>Purée Crécy BIO (Carottes)</p> <p>Ou Semoule BIO</p> <p>Brie</p> <p>ou Fromage fondu Six de Savoie</p> <p>Tarte aux pommes grand-mère ou Fruit</p>	<p>Potage crème de carottes</p> <p>Chou blanc râpé à l'ananas</p> <p>Ou Crêpe au fromage</p> <p>Dos de colin-lieu sauce ensoleillée</p> <p>ou Sauté de veau marengo</p> <p>Riz BIO pilaf au curcuma</p> <p>Ou Haricots verts BIO persillés</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Ou Yaourt nature bio et dosette de sucre</p> <p>Yaourt aux fruits ou Fruit</p>	<p>Potage velouté butternut</p> <p>Salade de Pennes BIO à la Romana (Pennes Bio, jambon blanc, courgettes, tomates fraîches, vinaigrette, olives noires, emmental, basilic)</p> <p>Ou Céleri BIO rémoulade</p> <p>Cuisse de poulet sauce basquaise et Chou-fleur BIO persillé</p> <p>ou PLAT 2 EN 1 –Capelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotta, peccorip, fontinal, provolone, fromage râpé) sauce tomate basilic</p> <p>Gouda ou Fromage blanc et dosette de sucre</p> <p>Purée de fruit BIO et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Taboulé BIO</p> <p>ou Macédoine à la mayonnaise</p> <p>Sauté de porc ce2 à la crème à la crème d'ail et Brunoise provençale</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier de bœuf aux pommes de terre BIO</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>ou Fromage Boursin ail et fines herbes</p> <p>Flan pâtissier ou Mousse au chocolat</p>

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30
<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre)</p> <p>ou Carottes BIO râpées aux câpres</p> <p>Normandin de veau sauce forestière</p> <p>ou Rôti de porc sauce pruneaux</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>ou Poêlée de nouilles asiatiques</p> <p>Coulommiers ou Fromage frais pavé ½ sel</p> <p>Compote de pomme BIO banane et biscuit ou Fruit</p>	<p>Potage poireaux / pommes de terre</p> <p>Macédoine à la vinaigrette</p> <p>ou Saucisson sec* et cornichon</p> <p>Pané de colin sauce citron et mousseline d'épinards maison</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Couscous BIO</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit Ou Flan gélifié nappé caramel</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons</p> <p>Ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Quiche aux 3 fromages (cantal, brique bleue, emmental)</p> <p>ou Colombo de dinde</p> <p>Salade de mâche et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Pâtes BIO coquillettes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Yaourt velouté et dosette de sucre</p> <p>Crème dessert praliné ou Fruit</p>	<p>Potage Crème de céleri</p> <p>Feuilleté au fromage ou Salade de pois chiche</p> <p>Pois chiche, thon, raisin sec, oignon rouge, olive noire, coriandre, curcuma, paprika.</p> <p>Steak haché sauce poivre et frites au four</p> <p>Ou PLAT 2en1 : Potée Auvergnate aux légumes BIO</p> <p>Brie Ou Fromage fondu Samos</p> <p>Douceur au chocolat</p> <p>Ou Pruneaux d'agen IGP à la cannelle et biscuit</p>	<p>Potage velouté Dubarry</p> <p>Samoussa de légumes</p> <p>Ou Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Filet de colin lieu MSC sauce poivre vert</p> <p>Ou Quenelles de volaille au curry</p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>Ou Riz BIO pilaf à la tomate</p> <p>Munster AOP</p> <p>Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre</p> <p>Abricots au sirop léger et biscuit</p> <p>Ou Liégeois à la vanille</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade du pêcheur BIO</p> <p>Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce napolitaine et Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Ou PLAT 2en1 : Endives au jambon Label Rouge</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Fromage fondu Kiri</p> <p>Charlotte aux poires Ou Fruit</p>