

COMMENT COMMANDER ?

Pour chaque élément 2 possibilités et une carte de remplacement

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-Purée 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

Vos choix de menus JANVIER 2025



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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 31/12	Mercredi 1 ^{er} /01/2025

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 05 du mois précédent, le 1^{er} choix sera validé

* 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



En cette période de fête merci de nous retourner votre menu le plus tôt possible afin d'obtenir nos commandes auprès des fournisseurs.

Les clients étant en formule 3 éléments et désirant le repas complet du Jour de l'An (5 éléments à 14€93), merci de bien vouloir cocher la case ci-contre



Mercredi 1er	Jeudi 02	Vendredi 03	Samedi 04	Dimanche 05		
<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Pâté en Croûte de Chevreuil</p> <p>Ballotin de dinde farcie forestière sauce Périgourdine</p> <p>Pommes de terre façon Pommes Darfin et Champignons des bois</p> <p>Fromage du jour de l'an</p> <p>Pâtisserie du jour de l'an</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade de pois chiches (Pois chiches, thon, tomates fraîches et cuties, vinaigrette, jus de citron)</p> <p>Ou Concombre à l'estragon (dosette de vinaigrette)</p> <p>Escalope de porc sauce moutarde & Poêlée du marché (PdTerre rissoles préfités, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleurs, petits pois, oignons préfités, poivrons rouges)</p> <p>Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – LASAGNES aux légumes du soleil BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Petits Suisse BIO & dosette de sucre</p> <p>Purée de fruits BIO & Biscuit</p> <p>Ou Mousse aux marrons</p>	<p>Potage Fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert)</p> <p>Salade d'endives et dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Salade Camarguaise BIO (riz thaï parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette)</p> <p>Filet de colin lieu MSC sauce à l'aneth</p> <p>Ou Blanquette de dinde</p> <p>Purée de pommes de terre BIO maison</p> <p>Ou Julienne de légumes</p> <p>Mimolette Ou Fromage Kiri</p> <p>Ile flottante Ou Fruit</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Salade Coleslaw BIO</p> <p>Ou Œuf en gelée (œuf, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon, gelée, persil)</p> <p>Normandin de veau* sauce poivre</p> <p>Ou Chipolatas* CE2 et son confit d'oignons</p> <p>Riz BIO Pilaf à la tomate</p> <p>Ou Céleri BIO braisé</p> <p>Edam</p> <p>Ou Yaourt Nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Salambo</p> <p>Ou Purée de fruits BIO et biscuit</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Salade océane BIO (PdT, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais...)</p> <p>Ou Asperges à la vinaigrette</p> <p>Sauté de porc royal CE2 aux pruneaux IGP et Haricots verts persillés</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise VBF et emmental râpé</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ou Fromage Vache qui rit</p> <p>Compote de pomme Bio et HVE et Poires BIO et HVE maison & biscuit</p> <p>Ou Flan gélifié nappé caramel</p>		
Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Fromage de tête</p> <p>Ou Chou blanc râpé à l'ananas</p> <p>Normandin de veau* sauce Crème</p> <p>Ou Boudin noir et sa compote de pommes</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Ou Purée de pommes de terre BIO maison</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage Blanc BIO & dosette de sucre</p> <p>Galette des rois Ou Fruit</p>	<p>Soupe du Chalet</p> <p>Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Beau-filet de Colin-lieu pané MSC & citron et Gratin de chou-fleur</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla (Riz BIO)</p> <p>Bûchette laits mélangés (laits vache et chèvre)</p> <p>Ou Fromage Vache qui rit</p> <p>Salade de fruits frais exotiques et biscuit</p> <p>Ou Purée de fruits BIO & biscuit</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Salade gourmande BIO (haricots verts BIO, flageolets, champignons, gésiers volaille)</p> <p>Ou Salade de tomates et maïs vinaigrette</p> <p>Cuisse de pintade confite sauce chasseur</p> <p>Ou Tarte Alsacienne BIO au Munster AOP maison (Pommes de terre, Munster AOP, oignons)</p> <p>Pommes noisette Ou Salade d'endives et dosette vinaigrette</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Ou Faisselle & dosette de sucre</p> <p>Gâteau basque Ou Fruit</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Céleri BIO râpé à la vinaigrette</p> <p>Ou Terrine au saumon fumé* et dosette de mayonnaise</p> <p>Tripes à la mode de Caen</p> <p>Ou Rôti de porc CE2 sauce tomate</p> <p>Pommes de terre vapeur BIO</p> <p>Ou Chou vert braisé</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Fromage Samos</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage Cultivateur (PdT, carottes, poireaux, navets, céleri)</p> <p>Feuilleté de saucisse de volaille à la tomate</p> <p>Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</p> <p>Dos de lieu MSC sauce Dieppoise</p> <p>Ou Filet de poulet sauce crème d'ail</p> <p>Carottes BIO Vichy</p> <p>Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Carré Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Fruit Ou Semoule BIO au lait maison</p>	<p>Velouté de Butternut</p> <p>Salade chinoise BIO (Soja, carottes, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel...)</p> <p>Ou Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse CE2 & Confit d'oignons et Purée de céleri maison</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Tajine de veau olives/citron & Pommes de terre BIO</p> <p>Brie Ou Yaourt Velouté & dosette de sucre</p> <p>Compote de pommes maison BIO/HVE & biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Carottes BIO râpées aux câpres</p> <p>Ou Salade de pâtes BIO à l'indienne (Pâtes risone Bio, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre frais, oignons...)</p> <p>Rôti de bœuf VBF sauce échalotes</p> <p>Ou Omelette* aux lardons CE2 et oignons</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Brocolis persillés</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Ou Fromage Kiri</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Pêche au sirop léger et biscuit</p>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<p>Soupe du Chalet</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Ou Tresse au fromage</p> <p>Cuisse de poulet façon grand-mère et Purée Crécy BIO maison (carottes)</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO</p> <p>Camembert</p> <p>Ou Fromage Cantadou</p> <p>Pomme HVE cuite & dosette de confiture</p> <p>Ou Riz au lait</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Segments de pomelos*</p> <p>Ou Salade Paimpol BIO & CE2 (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil)</p> <p>Andouillette* et confit d'oignons</p> <p>Ou Tarte méditerranéenne maison (ratatouille, œuf, lait, crème, emmental)</p> <p>Frites au four*</p> <p>Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Fromage laits mélangés</p> <p>Ou Faisselle & dosette de sucre</p> <p>Mousse au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade Coleslaw BIO (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise)</p> <p>Steak haché sauce poivre</p> <p>Ou Filet de colin meunière* et citron</p> <p>Brunoise provençale (Courgettes, poivrons jaunes & rouges, tomates, aubergines, oignons préfités)</p> <p>Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Gouda Ou Fromage frais St Môret</p> <p>Compote de pommes BIO/HVE & bananes RUP maison & biscuit</p> <p>Ou Abricot au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage Cultivateur</p> <p>Pâté de campagne CE2 au poivre vert</p> <p>Ou Concombre et dosette de vinaigrette</p> <p>Normandin de veau sauce normande et Riz BIO Pilaf au Curcuma</p> <p>Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay (épinards)</p> <p>Edam</p> <p>Ou Yaourt BIO & dosette de sucre</p> <p>Gourmandise chocolat</p> <p>Ou Purée de fruits BIO et biscuit</p>	<p>Potage Parmentier BIO (PdT BIO, poireaux, bouillon, oignons, crème, lait, beurre, cerfeuil)</p> <p>Salade de Bresse BIO (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette)</p> <p>Ou Croisillon Dubarry</p> <p>Dos de Cabillaud MSC sauce estragon</p> <p>Ou Bourguignon de bœuf à la provençale</p> <p>Brocolis en Gratin</p> <p>Ou Polenta crémeuse</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Fromage Kiri</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>Ou Salade Créole BIO (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs)</p> <p>Sauté de veau citron / olives</p> <p>Ou Boudin blanc sauce Porto</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ou Chou Bruxelles paysanne (lardons)</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Petits Suisse BIO & dosette de sucre</p> <p>Crème renversée</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage Fermier</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouge)</p> <p>Ou Carottes BIO à la marocaine</p> <p>Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron BIO maison</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis Boscone sauce forestière et emmental râpé</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Fromage Six de Savoie</p> <p>Eclair au café</p> <p>Ou Fruit</p>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<p>Velouté de Butternut</p> <p>Salade aux 2 racines BIO (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Ou Pâté en croûte* CE2 et cornichon</p> <p>Tête de veau sauce gribiche</p> <p>Ou Pané de Colin-Lieu MSC & citron</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur persillées</p> <p>Ou Purée de haricots verts BIO</p> <p>Brie</p> <p>Ou Yaourt Velouté & dosette de sucre</p> <p>Pot de crème maison Vanille Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade Atlantique BIO (PdT BIO, poisson, béarnaise)</p> <p>Ou Chou blanc aux raisins secs</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre</p> <p>Ou Quenelle de volaille sauce forestière</p> <p>Endives braisées</p> <p>Ou Pâtes coquillettes BIO</p> <p>Gouda</p> <p>Ou Fromage Vache qui Rit</p> <p>Fruit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade Vendéenne BIO (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, vinaigrette...)</p> <p>Merguez et dosette de ketchup</p> <p>Ou Quiche aux oignons maison</p> <p>Pommes de terre rissoles aux herbes</p> <p>Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Charlotte aux poires Ou Fruit</p>	<p>Potage Carottes à l'orange</p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Ou Salade de Naples BIO (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, olives noires, oignons)</p> <p>Boulettes d'agneau à la provençale</p> <p>Ou Sauté de porc CE2 au romarin</p> <p>Purée St Germain maison (pois cassés)</p> <p>Ou Salsifis persillés</p> <p>Emmental Ou Fromage St Môret</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Purée de Fruits BIO et biscuit</p>	<p>Potage Fermier</p> <p>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade de riz BIO aux deux couleurs (riz BIO, concombre, vinaigrette...)</p> <p>Dos de colin MSC sauce Estragon</p> <p>Ou Omelette nature*</p> <p>Riz BIO pilaf au curcuma</p> <p>Ou Ratatouille</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Ou Fromage Blanc BIO & dosette de sucre</p> <p>Crème dessert au caramel</p> <p>Ou Poire BIO au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage Cultivateur BIO (pommes de terre BIO, carottes Bio, poireaux, navet, céleri)</p> <p>Taboulé BIO</p> <p>Ou Salade de Mâche & dosette de vinaigrette</p> <p>Filet de poulet sauce ciboulette et Petits pois BIO à la française</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO</p> <p>Munster AOP</p> <p>Ou Fromage Six de Savoie</p> <p>Moelleux au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Cœurs de palmiers et maïs vinaigrette</p> <p>Ou Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Ou Saucisse de Toulouse CE2 & confit d'oignons</p> <p>Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Ou Chou-fleur BIO persillé</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Ou Fromage Carré frais</p> <p>Compote Maison de pommes BIO/HVE & Pruneaux IGP & biscuit</p> <p>Ou Liégeois à la vanille</p>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade Coleslaw BIO</p> <p>Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf à la Niçoise</p> <p>Ou Cuisse de poulet sauce poulette</p> <p>Pommes Dauphine</p> <p>Ou Jardinière de légumes</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Fromage St Bricet</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger & biscuit Ou Mousse au café</p>	<p>Velouté de Potimarron</p> <p>Salade d'endives à la vinaigrette</p> <p>Ou Saucisson sec et cornichon</p> <p>Carbonade flamande</p> <p>Ou Beau-Filet de colin/lieu MSC et citron</p> <p>Purée de Crécy (carottes BIO)</p> <p>Ou Riz BIO pilaf</p> <p>Mimolette</p> <p>Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Ou Purée de Fruits BIO et biscuit</p>	<p>Crème de Brocolis</p> <p>Crêpe aux champignons</p> <p>Ou Salade de bien-être BIO</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante</p> <p>Ou Galette paysanne maison Label rouge (Galette sarrazin, jambon blanc LR,, emmental, oignons, tomates)</p> <p>Pommes boulangères BIO</p> <p>Ou Salade verte et dosette de vinaigrette</p> <p>Coulommiers Ou Fromage St Môret</p> <p>Douceur au café Ou Fruit</p>	<p>Soupe du Chalet</p> <p>Salade de riz BIO à l'indienne (Riz BIO, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre)</p> <p>Ou Pizza au fromage</p> <p>PLAT VEGETARIEN : Omelette au fromage & Courgettes à la provençale</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 - Potée Auvergnate HVE (Rôti de porc ½ sel, saucisse fumée) & dosette de moutarde</p> <p>Emmental Ou Faisselle & sucre</p> <p>Salade de fruits exotique frais & biscuit</p> <p>Ou Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage Cultivateur</p> <p>Salade de lentilles BIO aux lardons CE2</p> <p>Ou Tomate persillée à la vinaigrette</p> <p>Dos de Colin MSC Sauce Beure blanc</p> <p>Ou Quenelle de volaille sauce forestière</p> <p>Purée de Butternut BIO</p> <p>Ou Pâtes BIO Macaronis</p> <p>Camembert</p> <p>Ou Fromage Cantadou Ail & Fines H.</p> <p>Flan gélifié nappé caramel</p> <p>Ou Fruit</p>		