

## 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.

### 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



# Vos choix de menus FÉVRIER 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 5 du mois précédent, le 1<sup>er</sup> 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**

			Samedi 1		Dimanche 2		
			<p>Potage velouté de Butternut</p> <p>Salade de betteraves BIO Ou Chou rouge vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau sauce madère et haricots verts Bio persillés Ou PLAT 2 EN 1 -Chili con carne vbf</p> <p>Tomme de Pyrénées IGP Ou Fromage Kiri</p> <p>Fruit Ou Purée de fruit Bio et biscuit</p>	<p>Potage fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Céleri BIO rémoulade Ou Salade Dauphinoise BIO et CE2 (pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)</p> <p>Boulettes d'agneau sauce orientale Ou Fricassée de poulet à l'ail</p> <p>Semoule BIO Ou Navets BIO persillés</p> <p>Carré Ou Fromage Pavé ½ sel</p> <p>Tartelette tatin Ou Compote de pomme (Bio ou Hve) Banane Rup et biscuit</p>			
Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5	Jeudi 6	Vendredi 7	Samedi 8	Dimanche 9	
<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Chou-fleur à la vinaigrette Ou Salade antillaise BIO (riz BIO, carottes, maïs, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, vinaigrette, sel, poivre)</p> <p>PLAT VEGETARIEN : Omelette* aux oignons à la tomate et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 - Cassoulet BIO et CE2 (haricots blanc BIO, saucisse de Toulouse CE2, rôti de porc ½ sel, saucisson à l'ail HCE2)</p> <p>Munster AOP Ou Yaourt Bio <i>dosette sucre</i></p> <p>Yaourt aux Fruits Ou Pot de crème maison chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Segments de pomelos* Ou Galantine aux olives et cornichon</p> <p>Bœuf bourguignon (vbf) Ou Filet de colin MSC pané et citron</p> <p>Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Purée d'épinards</p> <p>Carré Ou Fromage Kiri</p> <p>Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture Ou Purée de fruit BIO et biscuit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette mayonnaise Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette</p> <p>Cuisse de poulet basquaise et Gratin de chou-fleur Bio Ou PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé</p> <p>Edam Ou Fromage Cantadou</p> <p>Abricots au sirop léger et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés) Taboulé BIO (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</p> <p>Ou Crevettes* et beurre</p> <p>Saucisse fumée CE2 &amp; Dosette moutarde Ou Blanquette de veau à l'ancienne</p> <p>Navets et Carottes BIO persillées Ou Riz BIO pilaf</p> <p>Buchette laits mélangés (vache &amp; chèvre) Ou Fromage blanc Bio <i>dosette sucre</i></p> <p>Fruit Ou Purée de fruit BIO et biscuit</p>	<p>Potage velouté de potimarron</p> <p>Chou rouge au lard CE2 Ou Salade fermière BIO (pomme de terre BIO, petit pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre)</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Ou Steak haché sauce poivre (Vbf)</p> <p>Pâtes Fusillis BIO Ou Purée de courgettes</p> <p>Saint Paulin ou Tartare ail et fines herbes</p> <p>Poire cuite sauce chocolat Ou Semoule au lait</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade Paimpol BIO et CE2 (haricots blancs BIO, lardons CE2, échalotes, persil, vinaigrette) Ou Macédoine au thon</p> <p>Paupiette de veau sauce napolitaine et Céleri BIO braisé Ou PLAT 2 EN 1 - Choucroute CE2 (saucisse de Francfort CE2)</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Faisselle &amp; dosette de sucre</p> <p>Mille-feuilles Ou Compote de pomme (Bio ou Hve) et biscuit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Radis* et beurre ou Pasta BIO à la grecque (pâtes bio, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive)</p> <p>Rôti de porc CE2 sauce moutarde et Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages Sauce tomate basilic ((pâtes fraîches, ricotta, pecorino, fontina, provolone, fromage râpé)</p> <p>Brie Ou Fromage Vache qui rit</p> <p>Crème dessert au praliné Ou Fruit</p>	
Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14	Samedi 15	Dimanche 16	
<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Salade des îles BIO (Riz BIO, tomates, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons, sel, poivre)</p> <p>Jambon blanc Label Rouge sauce Madère et Purée de potimarron Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette CE2 (Lardons CE2)</p> <p>Emmental Ou Fromage Saint Môret</p> <p>Fruit Ou Mousse au café</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Concombre à l'estragon (dosette de vinaigrette) Ou Salade sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons rouges et verts, vinaigrette, poulet, oignons, basilic, sel)</p> <p>PLAT VEGETARIEN : Quiche chèvre épinards et salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au poulet (cuisse de poulet, riz à la tomate, potiron, chou, carottes Bio)</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Yaourt velouté &amp; <i>dosette sucre</i></p> <p>Purée de fruit BIO et biscuit Ou Fruit</p>	<p>Potage carotte à l'orange</p> <p>Pâté de campagne CE2 supérieur et cornichon Ou Taboulé BIO au thon (Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout)</p> <p>Boudin noir aux oignons Ou Filet de limande meunière et citron</p> <p>Pomme de terre BIO vapeur Ou Julienne de légumes</p> <p>Mimolette Ou Fromage Pavé ½ sel</p> <p>Fruit Ou Ananas au sirop léger biscuit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade Finlandaise BIO (Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevette, aneth, sel, poivre)</p> <p>Ou Chou blanc aux raisins secs</p> <p>Omelette aux oignons tomate ciboulette Ou Bourguignon bœuf à la Niçoise (vbf)</p> <p>Chou vert braisé Ou Pâtes BIO Coquillettes</p> <p>Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre</p> <p>Eclair au chocolat Ou Fruit</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Lentilles BIO à la vinaigrette ou Segment de pomelos</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce dieppoise Ou Normandin de veau sauce Forestière</p> <p>Polenta crémeuse Ou Brocolis</p> <p>Carré Ou Fromage Chanteneige</p> <p>Riz BIO au lait maison Ou Fruit</p>	<p>Potage au céleri Salade Coleslaw BIO Ou Œuf en gelée (œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomates fraîche, jambon label rouge, persil plat frais, estragon)</p> <p>Rôti de bœuf sauce marchand de vin (vbf) et Purée de haricots verts BIO Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO végétariens (spaghetti bio, julienne de carotte et courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu)</p> <p>Gouda Ou Fromage Kiri</p> <p>Fruit Ou Purée de fruit Bio et biscuit</p>	<p>Potage velouté Potimarron</p> <p>Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons, oignons, olives noires, sel, poivres, vinaigrette)</p> <p>Ou Poireaux à la vinaigrette</p> <p>Roti de dinde sauce madère ou Colombo de porc</p> <p>Carottes BIO et navets bio persillés Ou Pâtes Macaronis BIO</p> <p>Buchette lait mélangés (lait vache et chèvre) Ou Petit suisses Bio et dosette de sucre</p> <p>Baba au rhum Ou Compote maison de pommes (bio ou hve) pruneaux IGP et biscuit</p>	
Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21	Samedi 22	Dimanche 23	
<p>Potage fermier</p> <p>Œuf dur BIO* entier avec coquille dosette de mayonnaise Ou Concombre à l'estragon dosette vinaigrette</p> <p>Sauté de veau Marengo et petits pois BIO à la française Ou PLAT 2 EN 1 : PLAT VEGETARIEN</p> <p>Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, coriandre, oignon, ail)</p> <p>Coulommiers Ou Fromage SAMOS</p> <p>Fruit Ou Mousse au chocolat</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette Ou Saucisson à l'ail* ce2 et cornichon</p> <p>Pané de colin MSC et citron et poêlée campagnarde (haricots verts, Pommes de terre, préfrîtes, carottes, haricots beurre, oignons) Ou PLAT 2 EN 1 - Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO (vbf)</p> <p>Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Blanc BIO &amp; <i>dosette de sucre</i></p> <p>Tarte aux pommes grand-mère Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Salade de riz BIO niçoise (riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignon, olives noires, sel, poivron)</p> <p>Ou Salade aux deux racines BIO (carottes et betteraves bio cuites)</p> <p>PLAT VEGETARIEN : Tarte méditerranéenne (ratatouille, emmental, crème, œuf) salade de mâche vinaigrette Ou Cuisse de pintade cocotte et pommes dauphines</p> <p>Saint Paulin Ou Fromage Kiri</p> <p>Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger Et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Salade atlantique BIO (pomme de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil)</p> <p>Steak haché sauce milanaise (vbf) et Frites au four</p> <p>Ou PLAT VEGETARIEN - omelette aux herbes et purée de courgettes</p> <p>Brie Ou Fromage cantadou ail et fines herbes</p> <p>Liégeois au café Ou Fruit</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Salade de tomate, maïs et cœur de palmier (dosette vinaigrette) Ou Salade Vendéenne BIO et CE2 (Haricots blancs bio, vinaigrette, poitrine de porc ce2, emmental, oignons, persil plat, ail, sel)</p> <p>Dos de lieu MSC sauce ensoleillée Ou Paupiette de veau sauce forestière</p> <p>Semoule BIO Ou Carottes BIO à la crème</p> <p>Emmental Ou Fromage blanc Bio <i>dosette de sucre</i></p> <p>Pruneaux d'Agen IGP au thé et biscuit Ou Crème dessert à la vanille</p>	<p>Potage Saint Germain (pois cassés)</p> <p>Salade gourmande (haricot vert, flageolet, gesiers de volaille, oignons, persil plat, vinaigrette) Ou Céleri BIO rémoulade</p> <p>Escalope de porc sauce miel Ou Merguez (dosette ketchup)</p> <p>Chou-fleur BIO persillé Ou Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Carré Ou Petits suisses <i>dosette de sucre</i></p> <p>Paris-Brest Ou Fruit</p>	<p>Potage carottes à l'orange</p> <p>Segments de pomelos Ou Salade de Naples BIO (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, olives noires, oignons, vinaigrette, curcuma, sel ; poivre)</p> <p>Goulash de bœuf (vbf) et Pommes de terre BIO vapeur Ou PLAT 2 EN 1 - Endives au jambon Label Rouge</p> <p>Comté AOP Ou Fromage pavé ½ sel</p> <p>Crème dessert au caramel Ou Compote pomme (bio ou hve) poire (bio ou hve) et biscuit</p>	
Lundi 24	Mardi 25 – REPAS BOURGUIGNON	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28			
<p>Potage cultivateur</p> <p>Samoussa aux légumes Ou Champignons à la grecque</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Ou Tripes à la mode de Caen</p> <p>Epinards au beurre Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées</p> <p>Saint Nectaire AOP Ou Petits Suisses Bio <i>dosette sucre</i></p> <p>Fruit Ou Riz au lait</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Pâté de campagne Ce2 supérieur et cornichon Ou Salade du soleil BIO (pâtes BIO, carottes, jambon, tomates, oignons rouge, basilic, olives noires, huile d'olive et tournesol, vinaigre de moutarde, sel, poivre)</p> <p>Bœuf bourguignon (vbf) Ou Croque-monsieur au jambon (Label rouge)</p> <p>Pâtes Fusillis BIO Ou Salade verte et dosette vinaigrette</p> <p>Comté AOP Ou Fromage six de Savoie</p> <p>Poire cuite sauce chocolat Ou Fruit</p>	<p>Soupe du chalet</p> <p>Terrine aux 2 poisons (dos. Mayonnaise) Ou Carottes BIO râpées vinaigrette</p> <p>Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Saucisse Chipolatas CE2 dosette moutarde</p> <p>Purée de courgettes Ou Haricots blancs BIO façon grand-mère</p> <p>Camembert Ou Faisselle &amp; dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage velouté de butternut</p> <p>Carottes Bio râpées citronnette Ou Salade de betteraves BIO vinaigrette</p> <p>Steak haché sauce échalote vbf et pommes de terres rissolées aux herbes Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute Ce2 (poitrine de porc ce2, saucisse fumée Ce2, saucisson à l'ail ce2)</p> <p>Munster AOP Ou Fromage vache qui rit</p> <p>Gland au Kirsch Ou Fruit</p>	<p>Potage fermier</p> <p>Salade de mache vinaigrette Ou Salade Californienne BIO (riz bio, tomate, concombre, vinaigrette, ananas, maïs olive noire, oignons, persil plat frais, poivre, sel)</p> <p>Pané de colin MSC et son citron Ou Omelette au fromage</p> <p>Pates Bio coquillettes Ou Gratin de brocolis</p> <p>Carré Ou Petits suisses Bio <i>dosette sucre</i></p> <p>Purée de fruit BIO et biscuit Ou Mousse au café</p>			