

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 dernière minute, nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser 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-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

Vos choix de menus

MAI 2025

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

Tournée n° : _____



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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mercredi 30/04	Jeudi 1 ^{er} mai Vendredi 2 /05
Jeudi 1er	Férié
Vendredi 02/05	Samedi 3/05 Dimanche 4/05
Mercredi 7/05	Jeudi 8/05 Vendredi 9/05
Jeudi 8 mai	Férié
Vendredi 9/05	Samedi 10/05 Dimanche 11/05
Jeudi 29 mai	Férié
Vendredi 30/05	Samedi 31/05 Dimanche 1er/06

Pour des raisons d'organisation, nous vous remercions de nous retourner vos menus au plus tôt. En cas de non-retour avant le 05 du mois précédent, le 1^{er} choix est validé automatiquement.

Etant donné les difficultés à obtenir nos commandes auprès de nos fournisseurs, LES DELAIS D'ANNULATION DES REPAS SONT DESORMAIS DE 6 JOURS

à partir de la date communiquée au bureau. TOUS les repas restent facturés pendant ce délai.

Attention : en cas de jours fériés ce délai est modifié.

Maison Le Roux
63 Bld de Verdun - 95220 Herblay
TEL : 01.39.60.59.92
contact@maisonleroux.fr
www.maisonleroux.fr



POUR OBTENIR UNE COPIE DE VOTRE MENU DUMENT COMPLÉTÉ, MERCI DE COCHER LA CASE CI-CONTRE

Jeudi 1 « FERIE »	Vendredi 2	Samedi 3	Dimanche 4
<p>Potage persil</p> <p>Salade frisée aux lardons CE2 et aux croutons et dosette vinaigrette</p> <p>Rôti de paleron de bœuf (vbf) sauce cognac</p> <p>Tagliatelles au beurre</p> <p>Camembert</p> <p>Framboisier</p> 	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade de haricots verts à la vinaigrette</p> <p>Ou Accras de morue</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce ciboulette</p> <p>Ou Boulettes de bœuf sauce tomate (UE)</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ou Purée du soleil (Carottes, poivrons, PdT)</p> <p>Carré</p> <p>Ou Fromage Tartare ail et fines herbes</p> <p>Fruit Ou Petits suisses aux fruits</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Mini pizza</p> <p>Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce crème et Petits pois BIO à la française</p> <p>Ou PLAT VEGETARIEN (2 en 1)</p> <p>Dahl de lentilles corail (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre, épinards, coriandre, sel)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ou Fromage blanc BIO & dos. de sucre</p> <p>Crème dessert praliné Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons)</p> <p>Salade de betteraves BIO et vinaigrette</p> <p>Ou Saucisson à l'ail CE2 et cornichon</p> <p>Cuisse de poulet basquaise</p> <p>Ou Saucisses de Francfort et dosette de moutarde</p> <p>Riz BIO pilaf à la tomate</p> <p>Ou Brocolis</p> <p>Saint Paulin Ou Fromage Cantafrais</p> <p>Tartelette fruits rouge Crumble</p> <p>Ou Purée de fruits et biscuit</p>

Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8 « FERIE »	Vendredi 9	Samedi 10	Dimanche 11
<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Tomate persillée dosette vinaigrette</p> <p>Ou Salade mexicaine BIO (maïs, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Tripes à la mode de Caen (Vbf)</p> <p>Ou Steak haché sauce poivre (vbf)</p> <p>Pommes BIO vapeur persillées</p> <p>Ou Poêlée Asiatique</p> <p>Chèvre Ou Fromage Saint Bricet</p> <p>Purée de Fruits BIO & biscuit</p> <p>Ou Semoule au lait</p>	<p>Potage velouté de tomates au gingembre</p> <p>Œuf dur BIO entier coquille & dosette de mayonnaise</p> <p>Ou Chou rouge à la vinaigrette</p> <p>Rôti de paleron de Bœuf (Vbf) sauce échalotte</p> <p>Ou Filet de cabillaud sauce oseille</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Courgettes sautées à l'ail</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Ou Fromage fondu vache qui rit</p> <p>Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP au vin & biscuit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Segments de Pomelos</p> <p>Ou Pâté de lapin et cornichon</p> <p>Saucisses chipolatas CE2 & dosette de ketchup et Gratin de brocolis</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 : Risotto au poulet crémeux (riz BIO)</p> <p>Camembert</p> <p>Ou Yaourt nature BIO & dos. de sucre</p> <p>Pot de crème maison à la vanille</p> <p>Ou Mousse au café</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Terrine de lotte à la provençale et dosette de mayonnaise</p> <p>Blanquette de veau</p> <p>Gratin Dauphinois aux pommes de terre BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Bavarois aux fruits rouges</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Ou Salade du Chef (concombre, tomates, maïs, menthe)</p> <p>Dos de Lieu MSC sauce crème & Epinards au beurre</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 : Lasagnes au Bœuf (UE)</p> <p>Gouda</p> <p>Ou Fromage Six de Savoie</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème renversée</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Taboulé BIO (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre, poivrons, huile colza, huile olive, citron, sel, raz el hanout)</p> <p>Ou Avocat avec dosette de mayonnaise</p> <p>Blanquette de porc CE2 à la moutarde</p> <p>Ou Filet de poulet sauce Estragon</p> <p>Carottes BIO à la Vichy</p> <p>Ou Riz BIO Pilaf au curcuma</p> <p>Brie</p> <p>Ou Yaourt Velouté & dos. de sucre</p> <p>Gourmandise chocolat Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade du Pirée (tomates, concombre, poivron, olives noires, oignons, feta, vinaigrette, origan)</p> <p>Ou Salade exotique BIO (Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil, sel)</p> <p>Goulash hongrois (VBF)</p> <p>Ou PLAT VEGETARIEN - Omelette au fromage</p> <p>Pâtes BIO Coquillettes</p> <p>Ou Purée de haricots verts BIO</p> <p>Carré Ou Fromage Kiri</p> <p>Compote maison de pommes BIO & biscuit</p> <p>Ou Crème dessert praliné</p>

Lundi 12	Mardi 13 – REPAS ORIENTAL	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
<p>Potage persil</p> <p>Galantines aux olives</p> <p>Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</p> <p>Langue de bœuf sauce piquante (vbf) & Pommes de terre BIO vapeur persillées</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Lasagne ricotta épinards chèvre</p> <p>Camembert</p> <p>Ou Yaourt nature BIO & dos. de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Crème dessert chocolat</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Carotte BIO à la marocaine</p> <p>Ou Quiche au fromage</p> <p>Pané de Colin MSC et citron et Gratin de chou-fleur</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 : Couscous BIO à la semoule BIO</p> <p>Bûchette au lait mélangé (lait, vache, chèvre)</p> <p>Ou Fromage SAMOS</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</p> <p>Ou Riz au lait</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Crêpe tomate mozzarella</p> <p>Ou Tomate persillée et dosette de vinaigrette</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise et son citron</p> <p>Ou Normandin de veau sauce crème</p> <p>Poêlée du marché (Pommes rissolées préfités, carottes, H.verts, brocolis, chou-fleur, petits pois, oignons préfités, poivrons rouges)</p> <p>Ou Frites au four</p> <p>Edam Ou Faisselle & dosette de sucre</p> <p>Fruit Ou Poire cuite sauce chocolat</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Segment de pomelos</p> <p>Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette mayonnaise</p> <p>Cuisse de poulet sauce moutarde</p> <p>Ou Merguez & dosette de ketchup</p> <p>Purée de St germain (pois cassés)</p> <p>Ou Carottes BIO Vichy</p> <p>Carré</p> <p>Ou Fromage Boursin ail & fines herbes</p> <p>Eclair au café</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe</p> <p>Salade de Naples BIO (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olives noires, Curcuma, sel, poivre)</p> <p>Ou Tomate persillée et dosette vinaigrette</p> <p>Dos de colin-lieu* MSC sauce Armoricaïne au cognac et Courgettes sautées</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone sauce tomate - basilic et emmental râpé (vbf)</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Ou Petits suisse BIO & dos. de sucre</p> <p>Fruit Ou Flan gélifié nappé au caramel</p>	<p>Potage cultivateur</p> <p>Céleri BIO à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (pommes de terre BIO, H.verts, carottes, échalottes)</p> <p>Jambon blanc LABEL ROUGE</p> <p>Ou Cuisse de pintade cocotte</p> <p>Polenta crémeuse</p> <p>Ou Purée de céleri BIO</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Fromage Fondu Six de Savoie</p> <p>Crème dessert au café</p> <p>Ou Purée de fruits BIO et son biscuit</p>	<p>Potage velouté de tomates gingembre</p> <p>Salade de Lentilles BIO à la vinaigrette</p> <p>Ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites)</p> <p>Sauté de veau sauce basquaise</p> <p>Ou Andouillette sauce moutarde</p> <p>Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)</p> <p>Ou Riz BIO Pilaf au curcuma</p> <p>Brique Bleu</p> <p>Ou Fromage St Bricet</p> <p>Compote maison de pommes BIO poires BIO & biscuit</p> <p>Ou Tartelette au citron</p>

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
<p>Potage velouté de courgettes</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Ou Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Saucisse de Francfort CE2 et moutarde</p> <p>Ou Dos de cabillaud MSC sauce Dieppoise</p> <p>Pom'pin</p> <p>Ou Haricots beurre persillés</p> <p>Brie Ou Faisselle & dos. de sucre</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Macédoine au thon</p> <p>Ou Crêpe aux champignons</p> <p>Sauté de bœuf au paprika (vbf)</p> <p>Ou Galette paysanne maison Label Rouge (Galette sarrasin, jambon blc Label rouge, tomate, oignon, emmental)</p> <p>Haricots blanc façon grand-mère</p> <p>Ou Salade verte & dosette vinaigrette</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Ou Yaourt velouté & dos. de sucre</p> <p>Tartelette Tatin Ou Liégeois au chocolat</p>	<p>Potage crème de céleri</p> <p>Salade dauphinoise BIO & CE2 (PdT, saucisse de Francfort, vinaigrette, oignons, cornichons, persil, sel, poivre)</p> <p>Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette</p> <p>Fricassée de poulet sauce suprême</p> <p>Ou Steak haché (VBF) sauce échalotte</p> <p>Ratatouille</p> <p>Ou Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Bûchette aux laits mélangés (lait,vache, chèvre)</p> <p>Ou Fromage Fondu Vache qui rit</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Purée de fruits BIO et son biscuit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Concombre & dosette de vinaigrette</p> <p>Ou Salade fermière BIO (pdt, p pois, émincé poulet, pomme, vinaigrette, olive noire, oignon, sel, poivre)</p> <p>Escalope de dindonneau à la viennoise & citron & Petits pois BIO à la Française</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1 : Jambalaya BIO/CE2 (riz BIO, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, Chorizo, poivrons, tomates, curry, ail)</p> <p>Edam Ou Fromage Samos</p> <p>Pruneaux d'Agen IGP au vin & biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage velouté de tomates au gingembre</p> <p>Avocat & dosette de mayonnaise</p> <p>Ou Salade Flamande BIO (Chou-blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre)</p> <p>Filet de colin MSC sauce à l'aneth et Pâtes Fusillis BIO</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1- Choucroute CE2 (poitrine ½ sel HVE, saucisse de Francfort HVE, jambon label rouge)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes</p> <p>Purée de fruits BIO et son biscuit</p> <p>Ou Salade de fruits exotiques frais et biscuit</p>	<p>Potage cresson</p> <p>Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre)</p> <p>Ou Salade de betteraves BIO à la crème</p> <p>PLAT VEGETARIEN : Omelette au fromage et Purée de Crécy BIO (carottes BIO)</p> <p>Ou PLAT 2 EN 1- Raviolis au bœuf (UE) à la sauce tomate BIO & emmental râpé</p> <p>Carré Ou Fromage Cantafrais</p> <p>Mille Feuilles Ou Fruit</p>	<p>Potage persil</p> <p>Terrine aux trois légumes* dosette mayonnaise</p> <p>Ou Pavé aux poivres et cornichon</p> <p>Rôti de dinde sauce madère</p> <p>Ou Sauté de veau Marengo</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Ou Haricots verts BIO persillés</p> <p>Emmental</p> <p>Ou Fromage blanc BIO & dos. de sucre</p> <p>Compote maison de pommes BIO /Fraises & biscuit</p> <p>Ou Crème dessert praliné</p>

Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29 « ASCENSION »	Vendredi 30	Samedi 31
<p>Potage cultivateur</p> <p>Fromage de tête</p> <p>Ou Salade vendéenne BIO (H.blancs, vinaigrette, poitrine de porc CE2, emmental, oignons frais, persil plat frais, ail sel)</p> <p>Bourguignon de bœuf (vbf) à la provençale</p> <p>Ou Jambon blanc Label Rouge</p> <p>Purée de pommes de terre BIO</p> <p>Ou Brocolis</p> <p>Pont l'Evêque AOP</p> <p>Ou Yaourt nature BIO & dos. de sucre</p> <p>Fruit Ou Crème dessert café</p>	<p>Potage crème de carottes à la coriandre</p> <p>Samoussa aux légumes</p> <p>Ou Céleri BIO rémoulade</p> <p>Sauté de porc CE2 à la crème et courgettes sautées à l'ail</p> <p>Ou PLAT VEGETARIEN (2 en 1)</p> <p>Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches ricotte, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé sauce tomate basilic)</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP</p> <p>Ou Fromage fondu Vache qui rit</p> <p>Compote maison de pommes BIO/bananes RUP & son biscuit</p> <p>Ou Fruit</p>	<p>Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons)</p> <p>Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus citron)</p> <p>Tomate et maïs à la vinaigrette</p> <p>REPAS VEGETARIEN : Quiche aux oignons maison</p> <p>Ou Pané de Colin-lieu MSC & son citron</p> <p>Salade verte et dosette vinaigrette</p> <p>Ou Riz BIO Pilaf</p> <p>Gouda Ou Fromage frais Saint Môret</p> <p>Fruit Ou Abricots au sirop & biscuit</p>	<p>Potage mouliné de légumes</p> <p>Confit de poivrons hongrois</p> <p>PLAT 2 EN 1 :</p> <p>Tajine de veau citron, olives et son feuilleté de pommes de terre BIO</p> <p>Munster AOP</p> <p>Tartelette au chocolat</p>	<p>Potage crème de brocolis</p> <p>Salade de betteraves BIO et vinaigrette</p> <p>Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et mayonnaise</p> <p>Cœur de merlu MSC sauce estragon</p> <p>Ou Chausson de volaille à la bolognaise</p> <p>Pommes de terre vapeur BIO persillées</p> <p>Ou Carottes BIO à la crème</p> <p>Carré BIO Ou Petits suisse & dos. de sucre</p> <p>Poire cuite sauce chocolat</p> <p>Ou Yaourt aux fruits</p>	<p>Potage Mouliné de légumes</p> <p>Accras de morue</p> <p>Ou Marinade du soleil (carottes, chou-fleur, courgettes, poivrons, tomates, olives)</p> <p>Cuisse de pintade sauce chasseur & Gratin de chou-fleur BIO</p> <p>Ou REPAS VEGETARIEN (2 en1)- Lasagne ricotta chèvre épinards</p> <p>Mimolette Ou Fromage Cantadou ail & fines herbes</p> <p>Fruit</p> <p>Ou Purée de Fruits BIO & biscuit</p>