

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** (sauf en cas de non approvisionnement) 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

JUIN 2025



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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mercredi 4	Mercredi 4/06 Jeudi 5 /06
Jeudi 5	Vendredi 6/06 Samedi 7/06
Vendredi 6	Dimanche 8/06 Lundi 9/06
Lundi 9	Férié

NOM : _____

PRÉNOM : _____

Tournée n° : _____

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

						Dimanche 1er	
						Potage velouté de tomates gingembre Carottes BIO râpées citronnette Ou Salade aux deux pommes BIO (PdT BIO, pomme fruit, crème, oignons frais, sel, poivre) Boulettes de bœuf sauce napolitaine (Vbf) Ou Cuisse de poulet Wang Semoule BIO Ou Poêlée Chinoise (carottes, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame) Saint Paulin Ou Fromage Chanteneige Framboisier Ou Fruit	
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8	
Potage cresson Tomate persillée à la vinaigrette Ou Croisillon Dubarry Blanquette de porc à la moutarde Ou Omelette aux oignons et à la tomate Lentilles BIO au jus Ou Epinards à la béchamel Coulommiers Ou Fromage Chanteneige Fruit Ou Crème dessert praliné	Potage cultivateur (PdT, carottes, poireaux, céleri, navet) Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Cervelas à la vinaigrette Quenelles de brochet sauce Nantua & Brocolis BIO Ou PLAT 2 en 1- Hachis parmentier aux pommes de terre BIO (Vbf) Pont l'Evêque AOP Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Eclair au chocolat Ou Poire au sirop léger et biscuit	Potage crème de carottes à la coriandre Samoussa aux légumes Ou Courgettes râpées au basilic Cuisse de canette sauce poivre & Haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1- Spaghettis Bio à la carbonara CE2 et emmental râpé (lardons CE2) Emmental Ou Fromage frais Cantadou Pot de crème maison chocolat Ou Fruit	Potage crème de brocolis Salade de riz niçoise BIO (riz BIO, vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignons frais, olives noires, poivron) Ou Crevettes* et beurre Quiche Méditerranéenne (ratatouille, œufs, lait) maison Ou Tête de veau sauce gribiche Salade verte avec dosette de vinaigrette Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées Fromage laits mélangés (vache et chèvre) Ou Fromage fondu Vache qui rit Fruit Ou Petits suisses fruités	Potage velouté de courgettes Melon Ou Salade Finlandaise BIO (pommes de terre BIO, pommes, concombre, mayonnaise, crevettes, aneth, sel, poivre) Dos de colin-lieu MSC sauce aneth Ou Daube de bœuf (Vbf) Pâtes BIO coquillettes Ou Purée Crécy BIO (carottes BIO) Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre Pruneaux d'Agen IGP (portion) & biscuit Ou Crème dessert vanille	Potage crème de haricots à la Russe Taboulé BIO (semoule de blé Bio, tomates, concombre, poivron, huile colza et olive, citron, sel, raz el hanout) Ou Salade de betteraves à l'œuf dur Saucisse de Toulouse CE2 sauce tomate & Gratin de courgettes Ou PLAT 2 EN 1 : Risotto BIO au poulet crémeux (Riz Bio) Saint Nectaire AOP Ou Fromage frais Carré Frais Douceur aux fruits rouges Ou Fruit	Potage persil Segments de pomelos* Ou Salade bien-être BIO (Pâtes BIO, maïs, courgette, mimolette, huile d'olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Cuisse de poulet au 2 poivres et Pommes noisette* Ou PLAT 2 EN 1 FROID - Jambon blanc Label Rouge et Salade des Caraïbes (Haricots verts, émincé de poulet, ananas, maïs, vinaigrette, poivron rouge, céleri, sel, poivre) Brie Ou Fromage blanc & dose de sucre Crème renversée Ou Compote maison de pommes BIO/pruneaux IGP & biscuit	
Lundi 9 - PENTECOTE	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	
Potage crème de céleri Asperges sauce mousseline citron Ballotin de veau forestier Riz basmati BIO au curcuma Saint Nectaire AOP Mille-feuilles	Gaspacho (soupe froide) Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Salade de Riz rose BIO (riz BIO, betteraves, thon, mayonnaise, persil) Sauté de porc CE2 à la crème d'ail Ou Quiche chèvre / épinards maison Pommes Boulangères BIO Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Tomme des Pyrénées IGP Ou Faisselle et dosette de sucre Fruit Ou Mirabelles au sirop léger & biscuit	Potage cultivateur Mortadelle* et cornichon Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette Pané de colin MSC* et citron Ou Œufs à la berrichonne CE2 (Vin rouge, lardons HVE, tomate) Purée du soleil BIO (carottes BIO, Pommes de terre BIO, poivrons) Ou Polenta crémeuse Mimolette Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Fruit Ou Mousse au café	Potage persil Melon Ou Croisillon Dubarry Chausson de volaille à la bolognaise & Haricots verts BIO persillés Ou PLAT 2 EN 1 (FROID) - Rosbif (vbf) froid (dos. moutarde) & Salade Piémontaise BIO et CE2 (PdT Bio, tomates, mayonnaise, sucre, sel, œuf, cornichon, jambon label rouge, olives noires, moutarde, ail) Cantal AOP Ou Fromage fondu Kiri Salade de fruits frais exotiques & biscuit Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Salade du Chef (Concombre frais, tomates fraîches, maïs, vinaigrette, sel, menthe) Ou Salade de lentilles BIO aux lardons CE2 (lentilles BIO, échalote, vinaigre de vin, moutarde, persil, carottes, oignons) PLAT 2en1-Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Ou Paupiette de veau sauce forestière et Purée de courgettes Brique Bleue Ou Boursin ail et fines herbes Purée de fruits BIO et son biscuit Ou Fromage blanc aux fruits	Potage cresson Salade méditerranéenne BIO (Pommes de terre, tomates fraîches, céleri, poivron, œuf, persil plat frais, vinaigrette) Ou Céleri BIO rémoulade Saucisse de Francfort (dosette de moutarde) & Carottes BIO Vichy Ou PLAT 2 EN 1 : Cappellettis 5 fromages sauce tomate basilic Pont l'évêque AOP Ou Fromage frais St Bricet Fruit Ou Ile flottante	Potage crème de brocolis Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olives noires, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Ou Tomate persillée à la vinaigrette Fricassée de poulet antillais & riz BIO pilaf Ou PLAT 2 EN 1 : Moussaka macédonienne au porc Munster AOP Ou Faisselle et dosette de sucre Compote maison de pommes BIO & biscuit Ou Plaisir chocolat	
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	
Potage crème de carottes à la coriandre Salade de betteraves BIO à la crème Ou Crevettes* et beurre Normandin de veau sauce forestière et blettes persillées Ou PLAT 2 EN 1 - Jambalaya BIO et CE2 (riz BIO, haut de cuisse poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) Camembert Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Fruit Ou Crème dessert chocolat	Potage crème de haricots à la Russe Salade de pois chiches (pois chiches, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate, vinaigrette, jus de citron) Ou Pastèque Blanquette de veau (Vbf) Ou Andouillette* sauce moutarde Gratin de chou-fleur BIO Ou Purée de pommes de terre BIO Gouda Ou Fromage fondu Vache qui rit Eclair au café Ou Fruit	Potage velouté de courgettes Salade Di Palermo BIO (pâtes Bio, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevette, oignon, basilic, sel/poivre) Ou Concombre et dosette de vinaigrette Quiche aux 3 fromages AOP maison (emmental, cantal AOC, brique bleue) Et Salade verte et dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 - Choucroute de la mer MSC Emmental Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit	Potage velouté de tomates gingembre Melon Ou Salade de riz BIO aux 2 couleurs (Concombre, riz thai, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, curcuma) Steak haché sauce poivre (Vbf) Ou Escalope de dinde à la viennoise et son citron Frites au four* Ou Haricots verts BIO persillés Saint Nectaire AOP Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Compote maison de pommes BIO/poires BIO & biscuit Ou Flan gélifié nappé caramel	Potage cresson Courgettes râpées au basilic Ou Salami* et cornichon Dos de colin-lieu MSC sauce oseille et Pâtes Fusillis BIO Ou PLAT 2 en 1 (FROID)-Jambon persillé de Bourgogne et Salade Catalane (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette, oignons rouge, câpres, olives noires, ail) Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop léger BIO et son biscuit Ou Liégeois à la vanille	Potage crème de céleri Salade de Bresse BIO (PdT, haricots verts, émincé de poulet, maïs, olives noires, échalote, sel/poivre, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Sauté de dinde à la provençale Ou Boudin blanc* sauce Porto Purée Crécy BIO (carottes BIO) Ou Riz BIO Pilaf Saint Paulin Ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Gourmandise passion ou Fruit	Potage cultivateur Radis* et beurre Ou Salade créole BIO (riz BIO, poulet, ananas, tomates, raisins secs) Merguez et dosette de ketchup Ou Omelette* aux oignons et aux lardons CE2 Semoule BIO Ou Ratatouille Coulommiers Ou Fromage fondu Kiri Liégeois au chocolat Ou Purée de fruits BIO et son biscuit	
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	
Potage crème de haricots à la Russe Marinade du soleil (carottes, choux-fleurs, courgettes, poivrons, tomates, olives) Ou Crêpe tomate mozzarella Cœur de Merlu MSC sauce beurre blanc & Brocolis BIO Ou PLAT FROID 2 en1 - Rôti de porc ½ sel froid et Lentilles BIO à la vinaigrette Mimolette Ou Fromage frais St Bricet Fruit ou Riz BIO au lait maison	Potage mouliné de légumes Carottes BIO râpée à l'orange Ou Salade mexicaine (maïs, poivron, haricots rouges, oignons, olives noires, vinaigrette) Quiche Lorraine aux lardons CE2 maison et Salade verte (& dos. Vinaigrette) Ou PLAT 2 EN 1 – Chili con carne (vbf) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Six de Savoie Yaourt aux fruits Ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Noix de jambon fumé & beurre Ou Tomate et maïs et dosette vinaigrette Cuisse de pintade sauce normande et Navets et carottes persillés Ou PLAT VEGETARIEN – Spaghettis BIO végétarien (spaghettis Bio, julienne de carotte, de courgettes, champignon de Paris, béchamel, bleu) Camembert Ou Faisselle et dosette de sucre Fruit ou Pêche au sirop léger et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Melon Ou Taboulé BIO à l'orientale (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre, filet de poulet, raisins sec, poivron, huile de colza, d'olive, menthe, oignons) Roti de paleron de bœuf (Vbf) sauce échalote Ou Omelette aux oignons & à la tomate Purée de pommes de terre BIO Ou Petits pois BIO à la française Gouda ou Fromage Vache qui rit Tartelette fruits rouges crumble Ou Crème renversée	Potage persil Feuilleté au fromage Ou Avocat à la vinaigrette (dosette) Dos de cabillaud MSC sauce Nantua Ou Tomates farcies Brunoise provençale Ou Riz BIO pilaf Tomme des Pyrénées IGP Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Poire cuite sauce chocolat Ou Crème dessert praliné	Potage Provençal (tomate, oignon, courgette, carotte, pdt, céleri, poireaux) Segments de pomelos Ou Salade vosgienne BIO (pommes de terre BIO, cervelas, vinaigrette, oignon, persil, sel/poivre) Boulettes d'agneau à la provençale et Semoule BIO Ou REPAS FROID 2 en1- Jambon blanc Label Rouge et Macédoine à la mayonnaise Edam Ou Fromage blanc & dos. de sucre Compote maison de pommes BIO & biscuit Ou Fruit	Potage Crécy (carottes) Pasta à la grecque BIO & Label Rouge (pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc label rouge, feta, origan, huile olive) Ou Asperges à la vinaigrette Fricassée de poulet sauce poulet et Mousseline d'épinards Ou PLAT 2 en1- Cannelonis au bœuf (UE) Cantal AOP Ou Fromage frais Cantadou Gland au Kirsch Ou Fruit	
Lundi 30							
Potage Velouté de courgettes au curry Pastèque ou Saucisson à l'ail* et cornichon Normandin de veau sauce forestière et Pâtes BIO Coquillettes Ou PLAT FROID 2 EN 1 : Filet de lieu noir MSC sauce béarnaise & Salade CATALANE (Tomates fraîches, Haricots verts, poivrons œuf, vinaigrette, oignons frais, câpres, olives noires, ail) Tomme des Pyrénées ou Fromage frais Cantadou Douceur au chocolat ou Liégeois au chocolat							