

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 si 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

JUILLET 2025

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mercredi 9	Mercredi 9/07 Jeudi 10 /07
Jeudi 10	Vendredi 11/07 Samedi 12/07
Vendredi 11	Dimanche 13/07 Lundi 14/07
Lundi 14	Férié

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

TOURNEE 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

	Mardi 1	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4	Samedi 5	Dimanche 6
	Potage velouté de tomates, basilic (tomate, basilic, pdt, carotte, céleri, poireau, oignon) Crevettes* et beurre ou Macédoine à la mayonnaise Quiche Lorraine maison aux lardons (CE2) ou Rôti de dinde froid sauce cocktail (ketchup, cognac, tabasco) Salade verte et dosette de vinaigrette ou Semoule BIO Fromage laits mélangés (vache et chèvre) ou Fromage Boursin ail et fines herbes Fruit ou Mousse au café	Soupe froide Gaspacho (tomate, courgette, poivron, ail) Crêpe au fromage ou Salade de riz BIO à l'indienne (Riz thaï parfumé, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes fraîches, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre) Saucisse fumée supérieure CE2 et dosette de moutarde ou Daube de bœuf à la Niçoise (Vbf) Purée du soleil BIO (carottes et poivrons) ou Polenta crémeuse Edam ou Fromage blanc BIO et sucre Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle & biscuit ou Fruit	Potage persil Salade italienne BIO (Pâtes BIO, carottes fraîches, courgettes fraîches, tomates fraîches, olives noires, crème, basilic, emmental, mayonnaise) ou Concombre à l'estragon dosette de vinaigrette Sauté de poulet à l'ail ou Sauté de porc CE2 sauce miel Haricots verts BIO persillés ou Pâtes fusillis BIO Coulommiers ou Fromage Saint Morêt Fruit ou Ananas au sirop léger & biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur, poireau, oignon) Carottes BIO râpées à la vinaigrette ou Salade océane BIO (PdT, moules, oignons, mayonnaise, assaisonnement) Steak haché de bœuf (Vbf) sauce poivre & Gratin de courgettes BIO maison ou PLAT 2 EN 1 : Paëlla Valenciana au riz BIO (Chorizo, poissons, cocktail de fruits de mer) Camembert ou Petits suisses BIO et dosette de sucre Ile flottante ou Purée de fruits BIO & biscuit	Potage mouliné de légumes (légumes (pdt, carotte, poireau)) Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre tomate, vinaigrette) ou Terrine aux 3 légumes* dosette mayo Quenelles de volaille sauce Curry Et Poêlée de légumes (brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) ou PLAT 2 EN 1 : Lasagnes de légumes du soleil BIO Emmental ou Faisselle et dosette de sucre Cheesecake ou Fruit	Potage crème de haricots à la Russe (haricot vert, pdt, oignon, poireau) Asperges à la vinaigrette ou Tresse au fromage* Sauté de veau sauce normande ou Crépinette de porc sauce tomate Pommes Dauphine ou Brocolis BIO Munster AOP ou Fromage frais Saint Môret Compote maison pommes BIO fraise et biscuit ou Crème dessert caramel
Lundi 7 – Repas de nos terroirs	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11	Samedi 12	Dimanche 13
Potage persil Salade de hareng BIO (PdT, hareng fumé) ou Champignons à la grecque Jambon blanc Label Rouge* ou Goulash de bœuf (Vbf) Carottes vichy BIO ou Purée de pommes de terre BIO Carré de l'Est ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit ou Mousse au café	Potage Provençal Chou rouge à la vinaigrette ou Salade Vendéenne BIO (haricots blancs, poitrine porc CE2, emmental, vinaigrette) Quiche à l'emmental & Salade verte et dosette vinaigrette ou PLAT 2 EN 1 : Pané de colin façon Fish and chips sauce Tartare & Frites au four* Gouda ou Yaourt velouté et dosette sucre Poire au sirop léger & biscuit ou Fruit	Potage Crécy (Carottes) Tomates persillées à la vinaigrette (Dosette de vinaigrette) ou Quiche Lorraine Escalope de dindonneau à la viennoise et mayonnaise & Céleri persillé ou PLAT 2 EN 1 : Rosbif froid (dosette de moutarde) & Salade Californienne BIO (Riz Bio, tomates, concombre, vinaigrette, ananas, maïs, olives noire, oignons, persil plat, poivre, sel) Brie ou Fromage Samos Flan pâtissier ou Purée de fruits BIO et son biscuit	Potage crème de haricots à la Russe Lentilles BIO à la vinaigrette ou Radis & beurre Cuisse de poulet sauce suprême & Purée de chou-fleur BIO ou Chipolatas CE2 dosette de ketchup et Polenta Crémeuse Saint Paulin ou Fromage frais Chanteneige Fruit ou Semoule au lait maison	Potage mouliné de légumes Melon ou Salade de riz niçoise BIO (riz thaï, thon, tomate, maïs, olives noires, vinaigrette) Paupiette de veau sauce poivre vert & Poêlée campagnarde ou PLAT 2 EN 1 : Dos de lieu MSC à l'anis et fenouil braisé et ses pommes de terre Camembert ou Yaourt nature BIO & sucre Yaourt aux fruits ou Fruit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Tresse au fromage ou Marinade du soleil Rôti de dinde froid sauce Béarnaise & Ratatouille ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone* (VBF) sauce tomate et emmental râpé Fromage de chèvre ou Petits suisses et dosette de sucre Mousse au chocolat ou Purée de fruits BIO et biscuit	Potage velouté de courgettes au curry Salade de betteraves BIO à la vinaigrette ou Salade de Naples BIO (Pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olives noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Paupiettes de veau sauce Napolitaine ou Omelette au fromage Pâtes Fusillis BIO ou Aubergines à la provençale Camembert ou Fromage Saint Môret Compote maison pommes BIO pruneaux IGP et biscuit ou Crème dessert vanille
Lundi 14 - FERIE	Mardi 15 – REPAS ESPAGNOL	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18	Samedi 19	Dimanche 20
 Soupe froide Gaspacho Salade Marco Polo BIO (pâtes Farfalle Bio, surimi, mayonnaise, citron, poivrons rouge) Suprême de volaille sauce cognac Pommes Duchesse Comté AOP Tartelette aux framboises	Potage velouté de tomates / basilic Empanadas au thon ou Salade de haricots verts à la vinaigrette Dos de Colin MSC sauce ensoleillée et Brocolis BIO ou PLAT 2 EN 1 – Jambalaya BIO & CE2 (Riz Bio, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée CE2, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) Tomme des Pyrénées IGP ou Petits suisses et dosette de sucre Salade de fruits frais maison & biscuit ou Pêche au sirop léger et biscuit	Potage Provençal Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise ou Salade de bien-être BIO (pâtes Bio, maïs, courgettes, emmental, huile olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Cuisse de poulet sauce moutarde et Légumes ensoleillés BIO (HV, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) ou PLAT FROID 2 EN 1 - Rôti de porc ½ sel froid -Dosette de moutarde et Lentilles BIO à la vinaigrette Edam ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Mousse aux marrons ou Fruit	Potage velouté de courgettes au curry Taboulé BIO ou Terrine aux 3 légumes & dosette de mayonnaise Quiche aux oignons maison ou Boudin noir* et sa compote de pommes Salade verte et dosette vinaigrette ou Purée de pommes de terre BIO Saint Paulin ou Fromage fondu Six de Savoie Pot de crème maison au café ou Purée de fruits BIO et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Concombre à la vinaigrette ou Salade de pois chiches (pois chiches, thon, oignon, coriandre fraîche, tomates cuites, vinaigrette, jus de citron) Filet de Merlu MSC basquaise ou Rosbif froid (VBF) sauce béarnaise Riz BIO pilaf ou Poêlée de légumes (Brocolis, haricots verts, champignons, poivrons) Cantal AOP ou Fromage Boursin ail et fines herbes Purée de fruits BIO & biscuit ou Flan gélifié nappé caramel	Potage persil Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) ou Pastèque Blanquette de dinde et Carottes Vichy BIO ou PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Jambon persillé de Bourgogne et salade piémontaise Carré ou Yaourt velouté dosette sucre Eclair au chocolat ou Fruit	Potage mouliné de légumes Salade brestoise BIO (PdT, maquereau, moutarde, tomates fraîches, oignons frais, ciboulette, sel, poivre) ou Salade du Pirée (tomates, concombre, poivron, olives noires) Rôti de paleron de bœuf (Vbf) sauce échalote ou Boulettes d'agneau sauce provençale Purée de haricots verts BIO ou Semoule BIO Saint Nectaire AOP ou Fromage Samos Compote maison pommes BIO poires BIO et biscuit ou Fruit
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24 – Repas de nos terroirs	Vendredi 25	Samedi 26	Dimanche 27
Potage crème de haricots à la Russe Salade Gourmande (HV, flageolets, champignons, gésiers de volaille, ciboulette, ail) ou Carottes BIO à la marocaine Sauté de veau sauce marengo ou Cuisse de pintade sauce cocotte Courgettes BIO sautées à l'ail ou Pommes dauphines* Fromage laits mélangés ou Yaourt nature BIO & dosette sucre Fruit ou Poire cuite sauce chocolat	Potage velouté de courgettes au curry Radis* et beurre ou Salade Fermière BIO (PdT, petits pois, émincé de poulet, pomme, olives noires, vinaigrette) Saucisse de Toulouse CE2 sauce moutarde & Purée de pommes de terre BIO ou Tarte méditerranéenne maison (ratatouille) et Salade verte dosette vinaigrette Mimolette ou Faisselle et dosette de sucre Purée de fruits BIO & biscuit ou Fruit	Potage Crécy (carottes) Samoussas aux légumes ou Pastèque Dos de colin-lieu MSC sauce estragon & Epinards au beurre ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la Carbonara (CE2) lardons et emmental râpé Camembert ou Fromage Cantafrais Fruit ou Pruneaux d'Agen au thé & biscuit	Potage Provençal Pâté de campagne au poivre vert et cornichon ou Concombre et dosette de vinaigrette Steak haché sauce échalotte et Petits pois BIO à la Française ou PLAT 2 EN 1 – Risotto crémeux au poulet Pont l'Evêque AOP ou Fromage Kiri Mini-Tropézienne ou Fruit	Potage mouliné de légumes Melon ou Accras de Morue (dosette de mayonnaise) Filet de merlu MSC sauce oseille et Purée du soleil BIO (Carottes BIO et poivrons) ou PLAT FROID 2 EN 1- Jambon blanc Label Rouge et Salade Paimpol BIO (Haricots blancs, lardons CE2) Brie ou Fromage Saint Môret Riz au lait ou Purée de fruits BIO & biscuit	Potage Dubarry Céleri BIO vinaigrette ou Terrine aux 3 poissons* et dosette mayonnaise Omelette* aux herbes & Ratatouille ou PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au poulet au riz BIO (cuisse de poulet, Riz BIO à la tomate, courge, carottes) Edam ou Fromage fondu Vache qui rit Compote maison pommes BIO et biscuit ou Crème dessert café	Potage velouté de tomates / basilic Salade Di Palermo BIO (Pâte Bio, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevette, oignon, basilic.) ou Asperges à la vinaigrette Sauté de porc CE2 au thym et Salsifis persillés ou PLAT 2 EN 1 – Carbonade flamande (vbf) et P. de terre BIO vapeur persillées Coulommiers ou Petits suisses BIO & dosette de sucre Exquis exotiques Ou Mousse au chocolat
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31			
Potage Persil Œuf dur entier BIO avec coquille mayo ou Chou rouge à la vinaigrette Rôti de dinde sauce madère ou Tomates farcies Haricots verts BIO persillés ou Riz BIO pilaf Saint Paulin ou Fromage frais Cantafrais Fruit ou Crème dessert praliné	Potage provençal Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette ou Saucisson à l'ail CE2 et cornichon Rôti de paleron de bœuf sauce poivre (Vbf) & Pommes Rôstis ou PLAT 2 EN 1 : Cœur de merlu MSC froid à la vinaigrette à l'aneth et salade Sicilienne BIO (Pâtes BIO, poivrons, vinaigrette, oignons frais, câpres, olives noire, poulet) Bûchette laits mélangés ou Fromage blanc & dosette de sucre Compote maison pomme BIO banane RUP et biscuit ou tartelettes aux fraises	Potage mouliné de légumes Salade italienne BIO (Pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, olives noire, crème, basilic, emmental, mayonnaise, sel, poivre) ou Melon Tarte Méditerranéenne ou Saucisse de Toulouse CE2 sauce échalotte Salade verte et dosette de vinaigrette ou Frites au four Gouda ou Fromage frais Chanteneige Fruit ou Abricots au sirop léger et biscuit	Potage velouté Dubarry (chou-fleur) Tomate persillée et dosette de vinaigrette ou Crevettes* et beurre Sauté de poulet sauce crème d'ail et Petits pois BIO à la française ou PLAT 2 EN 1 (VEGETARIEN) - Spaghettis BIO végétarien (julienne de carotte, Juliette de courgettes, champignons de Paris, béchamel, bleu) Saint Nectaire AOP ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Mousse au café ou Fruit			