

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** (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 priviliege le poisson éco-labelisé MSC (pêche durable) et le poisson frais. Selon les arrivages, les espèces de poissons indiquées sur les menus peuvent être modifiées.

COMMENT COMMANDER ?

Pour chaque élément 2 possibilités et une carte de remplacement

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