

## 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 AU STYLO (et non au Surligneur) 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.

Vous pouvez commander de façon régulière ou occasionnelle, par jour, pour la semaine et/ou pour le week-end.

### Origine de nos viandes



Toutes nos viandes, y compris volaille et lapin, sont d'**origine française** et de **race à viande** (sauf si non approvisionnement) à l'exception de l'agneau qui peut, selon la saison, provenir d'Irlande.



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
- 25-Yaourt aux fruits

Maison Le Roux

Semaine bleue  
Du 6 au 10 octobre :  
France, Espagne, Pays-Bas,  
Italie et Inde



## Vos choix de menus

## OCTOBRE 2025

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<sup>er</sup> 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**

		Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		<b>Potage fermier</b> (Pdt BIO, poireaux, carottes BIO, chou vert) <b>Crêpe aux champignons</b> Ou <b>Concombre à la vinaigrette</b>  <b>Colombo de dinde et son riz BIO pilaf au curcuma</b> Ou <b>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 - Dahl de lentilles corail</b> (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, huile colza et olive, menthe, oignons, gingembre) <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage frais Cantafrais</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit</b>	<b>Velouté de Potimarron BIO</b> <b>Cervelas vinaigrette</b> Ou <b>Tomate persillée</b> et dosette de vinaigrette <b>Daube de boeuf (Vbf)</b> Ou <b>Saucisse de Francfort</b> et dosette de moutarde <b>Carottes BIO à la crème</b> Ou <b>Purée St Germain</b> (pois cassés) <b>Pont l'Évêque AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Bavarois aux fruits rouges</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage Céleri</b> <b>Salade d'endives</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Salade de hareng</b> (Pommes de terre BIO, rollmops, crème, ail) <b>Dos de colin-lieu MSC sauce aneth</b> Ou <b>Cuisse de poulet rôtie</b> (dosette ketchup) <b>Gratin de chou-fleur</b> Ou <b>Pommes Dauphines*</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Yaourt velouté &amp; dos. de sucre</b> <b>Crème dessert au caramel</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage cresson</b> <b>Radis* et beurre</b> Ou <b>Œuf dur BIO* entier et sa coquille</b> et dosette de mayonnaise <b>Croque-Monsieur maison au jambon LABEL ROUGE &amp; Salade verte</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Axoa de bœuf et son riz BIO</b> (haché de bœuf, tomates, poivrons, riz BIO) <b>Edam</b> Ou <b>Fromage Vache qui rit</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Purée de Fruits BIO &amp; biscuit</b>	<b>Velouté de potimarron</b> <b>Salade Exotique</b> (riz basmati BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette, persil plat frais, sel.) Ou <b>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</b> <b>Crêpinette de porc sauce tomate</b> Ou <b>Cuisse de pintade sauce Normande</b> <b>Choux de Bruxelles à la paysanne</b> (lardons) Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Petits suisses &amp; dosette de sucre</b> <b>Tartelette au citron</b> Ou <b>Compote maison de Pommes BIO/Coing &amp; biscuit</b>
Lundi 6 - FRANCE	Mardi 7 - ESPAGNE	Mercredi 8 - PAYS BAS	Jeudi 9 - ITALIE	Vendredi 10 - INDE	Samedi 11	Dimanche 12
<b>Crème de carottes</b> <b>Pâté en croute et cornichon</b> Ou <b>Salade Coleslaw</b> (carottes BIO, chou blanc, mayonnaise) <b>Rôti de dinde sauce crème &amp; Haricots verts persillés</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Pot au feu &amp; ses légumes</b> (Paleron de bœuf vbf, pommes de terre BIO, oignons, navets) <b>Camembert</b> Ou <b>Faisselle &amp; dosette de sucre</b> <b>Eclair gourmand noisette parfum chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Velouté de butternut BIO</b> <b>Empanadas (thon &amp; légumes))</b> Ou <b>Taboulé à l'orientale</b> (semoule blé BIO, tomates, concombres, filet de poulet, raisin sec, poivrons, huile colza et olive, menthe, oignons, épices) <b>Normandin de veau sauce Forestière &amp; Purée de Brocolis</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Paëlla au riz BIO</b> (Riz BIO, chorizo, poulet, cocktail fruits de mer) <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Fromage blanc &amp; dosette de sucre</b> <b>Crème dessert Catalane maison</b> Ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>	<b>Potage poireaux / pommes de terre BIO</b> <b>Salade de rollmops aux 2 pommes</b> (pommes de terre Bio, hareng fumé, pommes cuites HVE,huile de colza, oignons, sel, persil, poivre) Ou <b>Chou rouge râpé à la vinaigrette</b> <b>Dos de Lieu MSC sauce Oseille &amp; Courgettes sautées</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Stampot Boerenkool</b> (purée de chou vert & pommes de terre BIO, saucisses) <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage Boursin ail et fines herbes</b> <b>Mousse au chocolat</b> Ou <b>Purée de fruit BIO &amp; biscuit</b>	<b>Soupe du chalet</b> <b>Tomates mozzarella à la vinaigrette</b> Ou <b>Pizza au fromage</b> <b>Sauté de porc Sauce Estragon &amp; Carottes BIO vichy</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Lasagnes ricotta chèvre épinards</b>  <b>Yaourt Lait de brebis</b> Ou <b>Fromage Frais Saint Bricet</b> <b>Tiramisu</b> Ou <b>Compote maison de pommes BIO/Poires BIO &amp; biscuit</b>	<b>Potage cresson</b> <b>Samoussas aux légumes</b> (dosette de mayonnaise) Ou <b>Macédoine à la vinaigrette</b> et dosette de vinaigrette <b>Curry de poisson à l'indienne</b> Ou <b>Omelette aux oignons et tomate</b> <b>Riz BIO aux petits pois à l'indienne</b> Ou <b>Ratatouille</b>  <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Petits suisses BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Mangue au sirop léger &amp; biscuit</b> Ou <b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Velouté Dubarry</b> (chou-fleur) <b>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</b> Ou <b>Saucisson sec et cornichon</b> <b>Jambon blanc Label Rouge sauce madère et Poêlée campagnarde</b> (Har. Verts, pommes de T. pré-fritées, carottes, Har.beurre, oignons) Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Tortellinis boscone sauce tomate</b> et emmental râpé <b>Brie</b> Ou <b>Fromage Cantafrais</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Purée de Fruits BIO &amp; biscuit</b>	<b>Soupe à l'oignon</b> <b>Salade Fermière aux Pommes de terre BIO</b> (petits pois, émincé de poulet, pommes, olives noire, PdTerre BIO, oignons, persil plat, sel, poivre, vinaigrette) Ou <b>Feuilleté au fromage</b> <b>Rôti de paleron de bœuf sauce au poivre</b> (vbf) Ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise et citron</b> <b>Céleri rave braisé</b> Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Carré</b> Ou <b>Yaourt nature &amp; sucre</b> <b>Tartelette aux pommes</b> Ou <b>Fruit</b>
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
<b>Velouté de potimarron</b> <b>Chou blanc râpé à l'ananas</b> Ou <b>Salade Atlantique</b> (Pommes de T. BIO,maquereau, moutarde, tomates, oignons, ciboulette, sel, poivre) <b>Langue de bœuf sauce piquante</b> Ou <b>Dos de Colin MSC</b> sauce estragon <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Ou <b>Brunoise provençale</b> (Courgettes, poivrons jaunes/rouges, tomates, aubergines, oignons pré-frits ) <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Pruneaux d'Agen</b> IGP au vin et biscuit	<b>Potage de céleri</b> <b>Pavé enrobé au poivre et cornichon</b> Ou <b>Salade de Bresse</b> (Pdt BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette, olive, échalote, sel, poivre) <b>Cuisse de canette rôtie au jus de thym et Purée de courgettes</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Potée auvergnate CE2 (Longe de porc 1/2sel)</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Faisselle &amp; dosette de sucre</b> <b>Tartelette aux pommes</b> Ou <b>Crème renversée</b>	<b>Crème de carottes</b> <b>Accras de morue</b> Ou <b>Pasta à la grecque</b> (pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc Label Rouge, feta, origan, huile d'olive) <b>Plat Végétarien : Quiche aux oignons maison</b> Ou <b>Tripes à la mode de Caen</b> <b>Salade de mâche</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Pommes de terre BIO</b> vapeur persillés <b>Bûchette laits mélangés</b> (lait vache et chèvre) Ou <b>Fromage frais Cantafrais</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Purée de Fruits BIO et biscuit</b>	<b>Velouté Dubarry</b> (chou-fleur) <b>Concombre à l'estragon</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Mousse de canard* et cornichon</b> <b>Bœuf à la niçoise</b> (vbf) Ou <b>Saucisse Chipolatas &amp; dosette de moutarde</b> <b>Pâtes coquillettes BIO</b> Ou <b>Petits pois à la française</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Yaourt nature BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Mousse au chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage fermier</b> (Pdt BIO, poireaux, carottes, chou vert) <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> Ou <b>Quiche Lorraine*</b> <b>Filet de merlu MSC sauce beurre blanc et Riz BIO pilaf</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne</b> <b>Carré</b> Ou <b>Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes <b>Pomme HVE au four</b> Ou <b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Velouté de butternut</b> <b>Salade mexicaine</b> (maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons, olives, sel, poivre) Ou <b>Salade de betteraves BIO à la vinaigrette</b> <b>Quenelle de volaille sauce forestière</b> Ou <b>Sauté de veau sauce crème</b> <b>Endives braisées</b> Ou <b>Semoule BIO</b> <b>Brie</b> Ou <b>Yaourt velouté nature &amp; dos. de sucre</b> <b>Charlotte aux poires</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage poireaux / pommes de terre BIO</b> <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Salade Créole au Riz BIO</b> (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) <b>Steak haché bœuf sauce poivre</b> (vbf) et Pommes de terre rissolées aux herbes Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Œufs à la Florentine sauce Mornay</b> (épinards) <b>Cantal AOP</b> Ou <b>Fromage Kiri</b> <b>Flan gélifié nappé caramel</b> Ou <b>Compote maison de pommes BIO et biscuit</b>
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
<b>Potage cresson</b>  <b>Chou rouge au lard</b> Ou <b>Salade Camarguaise</b> (riz thal BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette) <b>Rognons de porc sauce madère</b> Ou <b>Filet de poulet sauce estragon</b> <b>Polenta crémeuse</b> Ou <b>Purée de potimarron BIO</b> <b>Camembert</b> Ou <b>Yaourt nature &amp; dos. de sucre</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Soupe du chalet</b> (Pdt BIO, carottes BIO, navets, épinards) <b>Œuf dur BIO entier avec coquille</b> & dosette de mayonnaise <b>Salade Paimpol</b> (Haricots Blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) <b>Pané de colin MSC &amp; citron</b> Ou <b>Merguez</b> (dosette ketchup) <b>Haricots verts BIO persillés</b> Ou <b>Semoule BIO</b> (dosette ketchup) <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Fromage fondu SAMOS</b> <b>Fromage blanc fruité</b> Ou <b>Pot de crème maison café</b>	<b>Velouté Dubarry</b> (chou-fleur) <b>Andouille* (porc) et beurre</b> Ou <b>Radis et beurre</b> <b>Sauté de veau sauce crème d'ail</b> Ou <b>Cuisse de pintade sauce Normande</b> <b>Pommes dauphines</b> Ou <b>Carottes BIO vichy</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Faisselle &amp; dosette de sucre</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Purée de Fruits BIO &amp; biscuit</b>	<b>Potage fermier</b> (Pdt BIO, poireaux, carottes, chou vert) <b>Pizza au fromage</b> Ou <b>Tomate persillée</b> dosette de vinaigrette <b>PLAT VEGETARIEN : Omelette aux herbes* &amp; Courgettes à la provençale</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1- Saucisse de Toulouse</b> et dosette de moutarde et <b>Lentilles BIO à la paysanne</b> <b>Edam</b> Ou <b>Fromage tartare</b> ail & F. H <b>Gourmandise chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage poireaux / pommes de terre BIO</b> <b>Salade bien-être</b> (pâtes BIO, maïs, courgette, emmental, assaisonnement) Ou <b>Salade aux deux racines BIO</b> (Betteraves BIO et carottes BIO cuites) <b>Dos de colin-Lieu MSC sauce gingembre</b> Ou <b>Boudin noir/ compote de pommes</b> <b>Gratin de brocolis</b> <b>Ou Pommes de terre BIO vapeur</b> <b>Pont l'Évêque AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Six de Savoie</b> <b>Pêche BIO au sirop léger</b> et biscuit Ou <b>Mousse aux marrons</b>	<b>Velouté de potimarron</b> <b>Céleri rémoulade</b> Ou <b>Salade de pois chiches</b> (Pois chiche, thon, oignon, coriandre, tomate, vinaigrette, j. de citron) <b>Quiche océane maison &amp; Salade verte</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 : Spaghettis BIO</b> (Spaghettis BIO, julienne de carottes de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) <b>Emmental</b> Ou <b>Petits suisses BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Crème dessert praliné</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Velouté de butternut</b> <b>Carottes BIO râpées citronnette</b> Ou <b>Noix de jambon fumé* et beurre</b> <b>Carbonnade de bœuf</b> (vbf) Ou <b>Sauté de dinde à la provençale</b> <b>Purée de pommes de terre BIO</b> Ou <b>Epinards au beurre</b> <b>Brie</b> Ou <b>Fromage frais Chanteneige</b> <b>Paris-Brest</b> Ou <b>Compote de pommes BIO/Bananes RUP &amp; biscuit</b>
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31		
<b>Crème de Brocolis</b> <b>Céleri à la vinaigrette</b> Ou <b>Maquereaux à la moutarde</b> <b>Quenelle de Brochet sauce Nantua et Riz BIO Pilaf à la tomate</b> Ou <b>PLAT 2 en 1 - Endives au jambon Label Rouge</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Fromage blanc nature BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>	<b>Velouté de butternut</b> <b>Salade du Pirée</b> (tomates fraîches, concombre frais, poivron, olives noires, oignons frais, feta, vinaigrette, origan) Ou <b>Pavé enrobé au poivre &amp; cornichon</b> <b>Estouffade de bœuf délicate</b> Ou <b>Boudin blanc sauce porto</b> <b>Frites au four</b> Ou <b>Choux de Bruxelles à la paysanne</b> (lardons) <b>Bûchette laits mélangés</b> (laits vache & chèvre) Ou <b>Yaourt nature BIO &amp; dos. sucre</b> <b>Purée de Fruits BIO &amp; biscuit</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Soupe à l'oignon</b> <b>Salade de lentilles BIO à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade de tomates &amp; maïs à la vinaigrette</b> <b>Cœur de merlu MSC sauce ciboulette &amp; Purée de Céleri</b> Ou <b>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1- Cappelletti 5 fromages</b> (pâtes fraîches, ricotte, peccorinp, fontina, provolone, fromage râpé) & <b>sauce tomate basilic</b> <b>Saint Nectaire AOP</b> Ou <b>Fromage frais Cantafrais</b> <b>Moelleux au chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage Cresson</b> <b>Avocat &amp; dosette de mayonnaise</b> Ou <b>Salade Chinoise au Riz BIO</b> (soja, carottes, vinaigrette, riz basmati BIO, surimi, miel de fleurs, coriandre, sel, ail, poivre) <b>Plat végétarien : Tarte méditerranéenne</b> (ratatouille, emmental, crème, œufs) Ou <b>Saucisse chipolatas &amp; dosette de ketchup</b> <b>Salade mâche &amp; dosette vinaigrette</b> Ou <b>Semoule BIO &amp; dosette ketchup</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Faisselle &amp; dos. sucre</b> <b>Fruit</b> Ou <b>Fromage blanc fruité</b>	<b>Velouté Dubarry</b> (chou-fleur) <b>Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise</b> (Pdt BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalotte, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur,sel,poivre) Ou <b>Champignons à la grecque</b> <b>Cuisse de canette sauce orange</b> Ou <b>Œufs à la Berrichonne</b> (Vin rouge, lardons, tomates) <b>Haricots blancs à la Bretonne</b> Ou <b>Purée de Pommes de terre BIO</b> <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage Six de Savoie</b> <b>Cocktail de fruits au sirop léger &amp; biscuit</b> Ou <b>Fruit</b>		