

*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.

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** (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
- 25- Yaourt aux fruits



## Vos choix de menus

## SEPTEMBRE 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**

Lundi 1	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
<b>Potage velouté Dubarry</b> <b>Salade de Naples</b> (pâtes BIO, thon, tomates, courgettes, oignons, olives noires, vinaigrette) Ou <b>Salade de haricots verts BIO et œuf dur</b> <b>Quenelle de volaille sauce curry et Riz BIO Pilaf au curcuma</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) - Rôti de porc ½ sel et Macédoine à la russe</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Fruit Ou Liégeois au café</b>	<b>Potage Provençal</b> <b>Avocat</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Taboulé (Semoule BIO)</b> <b>Tête de veau sauce ravigote</b> Ou <b>Galette paysanne maison</b> (jambon blanc, emmental, tomates, oignons) <b>Pommes de terre BIO vapeur persillées</b> Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette <b>Camembert</b> Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre <b>Purée de fruits BIO et biscuit</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> <b>Saucisson sec* et cornichon</b> Ou <b>Tomate persillée</b> et dosette vinaigrette <b>Rosbif froid sauce béarnaise</b> Ou <b>Cœur de merlu MSC</b> sauce Noilly <b>Purée du soleil</b> (Carottes BIO, poivrons) Ou <b>Polenta crémeuse</b> <b>Cantal AOP</b> Ou <b>Fromage Cantafrais</b> <b>Fruit Ou Pruneaux d’Agen IGP au vin et biscuit</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Croissillon emmental</b> Ou <b>Melon</b> <b>Sauté de porc CE2 au romarin</b> Ou <b>Omelette au fromage</b> <b>Gratin de courgettes</b> Ou <b>Pommes de terre vapeur BIO</b> <b>Gouda</b> Ou <b>Fromage frais St Morêt</b> <b>Clafoutis aux cerises</b> Ou <b>Crème dessert à la vanille</b>	<b>Soupe froide gaspacho</b> <b>Salade de Bresse</b> (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette) Ou <b>Salade Catalane</b> (Tomates, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette...) <b>Filet de colin-MSC meunière &amp; citron</b> Ou <b>Chipolatas CE2 et son confit d'oignons</b> <b>Pâtes Fusillis BIO</b> Ou <b>Aubergines à la provençale</b> <b>Tomme des Pyrénées IGP</b> Ou <b>Yaourt nature BIO</b> et dosette de sucre <b>Mousse au chocolat Ou Compote maison de pommes BIO/Pruneaux IGP &amp; biscuit</b>	<b>Potage persil</b> <b>Céleri BIO rémoulade</b> Ou <b>Œuf en gelée</b> (Œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomate fraîche, Jambon Label rouge, persil plat frais, estragon) <b>Cuisse de pintade sauce normande</b> Ou <b>Escalope de porc CE2 sauce miel</b> <b>Pommes de terre rissolées aux herbes</b> Ou <b>Carottes Vichy BIO</b> <b>Mimolette Ou Fromage Six de Savoie</b> <b>Fruit Ou Purée de fruits BIO et biscuit</b>	<b>Potage velouté tomates / basilic</b> <b>Lentilles BIO à la vinaigrette</b> Ou <b>Terrine aux 3 légumes*</b> et mayonnaise <b>Filet de poulet sauce provençale et Poêlée campagnarde</b> (carottes, har.verts & beurre, p.de terre prérites, huile tournesol, sel, persil, ail en poudre, ciboulette, piment doux, curcuma, poivre) <b>PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone*</b> sauce tomate et emmental râpé (Vbf) <b>Edam</b> Ou <b>Boursin ail et fines herbes</b> <b>Mille-feuilles</b> Ou <b>Flan gélifié nappé caramel</b>
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> et dosette de mayonnaise Ou <b>Melon</b> <b>Quiche au thon et à la tomate maison</b> Ou <b>Blanquette de veau</b> <b>Salade verte &amp; dosette de vinaigrette</b> Ou <b>Riz BIO Pilaf</b> <b>Carré de l’Est</b> Ou <b>Fromage Cantafrais</b> <b>Fruit ou Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Potage velouté de courgettes au curry</b> <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> Ou <b>Fromage de tête à la vinaigrette</b> <b>Pané de colin MSC et citron et Epinards au beurre</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Couscous</b> (Semoule BIO) <b>St Nectaire AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Vache qui rit</b> <b>Charlotte aux poires</b> Ou <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Potage velouté Dubarry</b> <b>Salade piémontaise</b> Ou <b>Asperges à la vinaigrette</b> <b>Steak haché de bœuf sauce poivre &amp; Brocolis BIO</b> <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID) – Rôti de dinde froid</b> et dosette de moutarde <b>et Salade Italienne</b> (pâtes BIO, carottes BIO...) <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage blanc BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Fruit Ou Purée de fruits BIO &amp; biscuit</b>	<b>Potage velouté tomates / basilic</b> <b>Pastèque</b> Ou <b>Terrine aux 3 poissons*</b> et dosette de mayonnaise <b>Saucisse de francfort</b> dosette de moutarde Ou <b>Escalope de dindonneau à la viennoise &amp; citron</b> <b>Frites au four*</b> et dosette de ketchup Ou <b>Gratin de courgettes BIO</b> <b>Fromage de chèvre</b> Ou <b>Yaourt velouté</b> et dosette de sucre <b>Crème praliné Ou Fruit</b>	<b>Potage persil</b> <b>Céleri BIO rémoulade</b> Ou <b>Taboulé au thon</b> (semoule BIO) <b>Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc</b> Ou <b>Fricassée de poulet sauce normande</b> <b>Riz BIO Pilaf au curcuma</b> Ou <b>Poêlée du marché</b> (pommes rissolées prérites, carottes BIO, Har.verts, brocolis, chou-fleurs, petits pois, oignons prérites, poivrons rouge) <b>Brie Ou Fromage Cantadou</b> ail et fines herbes <b>Cocktail de fruits au sirop léger BIO et biscuit Ou Mousse au café</b>	<b>Potage Crécy</b> <b>Salade Mexicaine</b> (maïs, poivrons, haricots rouges, olives, oignons, vinaigrette) Ou <b>Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette</b> <b>Steak de porc CE2 sauce tomate</b> Ou <b>Normandin de veau* sauce forestière</b> <b>Purée de céleri BIO maison</b> Ou <b>Pâtes Macaronis BIO</b> <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Tartelette au chocolat Ou Fruit</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Salade Sicilienne</b> (pâtes BIO, poulet, poivrons, oignons, vinaigrette) <b>Estouffade de bœuf délicieuse aux lardons CE2 et Pommes boulangères BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry</b> (œufs durs, chou-fleur BIO) <b>Coulommiers Ou Fromage Kiri</b> <b>Crème renversée</b> Ou <b>Compote maison de pommes BIO/Bananes RUP et biscuit</b>
Lundi 15	Mardi 16 – REPAS ANTILLAIS	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
<b>Potage Provençal</b> <b>Carottes BIO à la Marocaine</b> Ou <b>Quiche au fromage*</b> <b>Cuisse de poulet Wang et Poêlée chinoise</b> (Carottes bio, courgettes, soja, petits pois, oignons, champignons noirs, mélisse, graines de sésame) Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Saucisse fumée supérieure CE2</b> dosette de moutarde <b>et lentilles BIO à la paysanne</b> <b>Saint Nectaire AOP ou Fromage frais St Bricet</b> <b>Fruit ou Ile flottante</b>	<b>Potage velouté Dubarry</b> (chou-fleur) <b>Accras de morue &amp; dosette de mayonnaise</b> Ou <b>Pasta à la Grecque</b> (pâtes BIO, concombre, jambon blanc, feta, assaisonnement) <b>Colombo de dinde</b> Ou <b>Croque-monsieur maison</b> <b>Riz BIO Pilaf au curcuma</b> Ou <b>Salade verte</b> et dosette de vinaigrette <b>Pont l’Evêque AOP</b> Ou <b>Petits suisses BIO</b> et dosette de sucre <b>Salade de fruits frais exotiques et biscuit ou Yaourt aux fruits</b>	<b>Soupe froide gaspacho</b> <b>Taboulé à l’orientale</b> (semoule BIO, tomates, poivrons concombre, filet de poulet, raisins secs) Ou <b>Terrine aux 2 poissons*</b> et citron <b>Dos de colin MSC sauce Armoricaine au cognac &amp; Ratatouille</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – LASAGNES DE BŒUF (UE)</b> <b>Camembert ou Fromage Cantafrais</b> <b>Pot de crème maison Chocolat</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage velouté de courgettes au curry</b> <b>Noix de jambon fumé et son beurre</b> Ou <b>Avocat</b> et dosette de mayonnaise <b>Omelette aux oignons et Purée de potimarron BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Tortellinis Boscone sauce forestière</b> et emmental râpé <b>Gouda</b> Ou <b>Yaourt nature BIO &amp; dos.de sucre</b> <b>Eclair au café</b> Ou <b>Fruit</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Tomate persillée</b> et dosette de vinaigrette Ou <b>Salade de riz BIO aux 2 couleurs</b> (Concombre frais, riz BIO, vinaigrette, huile olive, coriandre, sel, poivre, curcuma) <b>Quenelle de brochet sauce Nantua et Carottes Vichy BIO</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1- Rosbif froid</b> dosette moutarde <b>et Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise</b> (pdt, carottes, tomate, persil, œuf dur) <b>Bleuet des prairies</b> Ou <b>Fromage fondu vache qui rit</b> <b>Pruneaux d’Agen au thé et biscuit</b> Ou <b>Mousse aux marrons</b>	<b>Potage velouté tomates / basilic</b> <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> Ou <b>Radis* et beurre</b> <b>Rôti de porc CE2 sauce moutarde et Purée de chou-fleur maison BIO</b> <b>PLAT 2 EN 1–Dahl de Lentilles corail</b> (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre, épinards, coriandre) <b>Edam ou Fromage blanc BIO &amp; dosette de sucre</b> <b>Liégeois au chocolat</b> Ou <b>Compote maison de pommes BIO et biscuit</b>	<b>Potage crème de haricots à la Russe</b> <b>Salade de riz BIO à l’Indienne</b> (riz thaï BIO, thon, œuf dur, olives, assaisonnement) <b>Marinade du soleil</b> (carottes BIO, chou-fleur, courgettes, poivrons, tomates, olives) <b>Cuisse de pintade sauce chasseur</b> Ou <b>Daube de bœuf (Vbf)</b> <b>Courgettes BIO sautées à l’ail</b> Ou <b>Pâtes Fusillis BIO</b> <b>Cantal AOP ou Tartare ail et fines herbes</b> <b>Flan pâtissier</b> Ou <b>Fruit</b>
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
<b>Potage persil</b> <b>Segments de pomelos*</b> Ou <b>Pâté en croûte* et cornichon</b> <b>Sauté de poulet à l’ail et Pommes dauphines</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 (REPAS FROID)</b> <b>Cœur de merlu MSC froid</b> et dosette de mayonnaise <b>et Salade Catalane</b> (Tomates fraîches, haricots verts, poivrons, œuf, vinaigrette.) <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage blanc BIO</b> dosette de sucre <b>Mousse au chocolat ou Fruit</b>	<b>Potage Crécy</b> (carottes BIO) <b>Salade Vigneronne</b> (pommes de terre BIO, cervelas, emmental, cornichon, mayonnaise, vinaigrette, ciboulette) Ou <b>Salade betteraves BIO vinaigrette</b> <b>Quiche au jambon moutarde emmental maison et Salade verte</b> dosette de vinaigrette Ou <b>PLAT 2 EN 1 : Risotto crémeux au poulet</b> <b>Camembert</b> ou <b>Boursin ail et fines herbes</b> <b>Fruit ou Semoule BIO au lait maison</b>	<b>Velouté de courgettes au curry</b> <b>Œuf dur BIO* entier avec coquille</b> mayonnaise Ou <b>Pastèque</b> <b>Rôti de paleron de bœuf (Vbf) sauce marchand de vin</b> Ou <b>Boudin blanc* sauce Porto</b> <b>Haricots verts persillés</b> Ou <b>Purée de pommes de terre BIO</b> <b>Coulommiers</b> Ou <b>Faisselle</b> et dosette de sucre <b>Tartelette aux myrtilles ou Fruit</b>	<b>Potage velouté de potimarron</b> <b>Concombre à la vinaigrette</b> Ou <b>Tresse au fromage</b> <b>Sauté de porc CE2 au curry et Salsifis</b> Ou <b>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages</b> (pâtes fraîches, ricotta, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé) sauce tomate / basilic <b>Saint Paulin</b> Ou <b>Fromage Saint Môret</b> <b>Fruit Ou Mirabelles au sirop léger et biscuit</b>	<b>Potage cresson</b> <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> Ou <b>Salade créole</b> (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) <b>Steak haché sauce échalote et Aubergines à la provençale</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Choucroute de la mer MSC</b> <b>Carré</b> Ou <b>Fromage fondu Kiri</b> <b>Purée de fruits BIO et biscuit</b> Ou <b>Crème dessert au caramel</b>	<b>Potage mouliné de légumes</b> <b>Salade Bien-être</b> Ou <b>Macédoine à la Russe</b> <b>Paupiette de veau sauce forestière et petits pois BIO à la française</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1 – Jambalaya</b> (riz BIO, haut de cuisse de poulet, saucisse fumé, chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) <b>Emmental</b> Ou <b>Fromage Chanteneige</b> <b>Douceur chocolat Ou Fruit</b>	<b>Potage provençal</b> <b>Champignons à la grecque</b> Ou <b>Salade Niçoise</b> <b>Quenelle de volaille sauce ciboulette</b> Ou <b>Omelette au fromage</b> <b>Riz BIO pilaf</b> Ou <b>Mousseline d’épinards</b> <b>Munster AOP</b> Ou <b>Fromage fondu Samos</b> <b>Compote maison de pommes BIO/Poires BIO &amp; biscuit</b> Ou <b>Crème dessert café</b>
Lundi 29	Mardi 30					
<b>Potage velouté Dubarry</b> <b>Céleri BIO Rémoulade</b> Ou <b>Salade Paimpol</b> (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) <b>Boulette d’agneau sauce curry</b> Ou <b>Sauté de porc CE2 sauce crème</b> <b>Semoule BIO aux saveurs orientales</b> Ou <b>Chou vert braisé</b> <b>Bûchette laits mélangés</b> (Laits vache et chèvre) Ou <b>Fromage Chanteneige</b> <b>Fruit Ou Liégeois à la vanille</b>	<b>Velouté Butternut BIO</b> <b>Salade du Soleil</b> (Pâtes BIO, carottes, jambon label rouge, basilic, tomates, oignons rouges, olives noires, huile d’olive, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde sel, poivre) Ou <b>Carottes BIO râpées à la vinaigrette</b> <b>Rôti de paleron bœuf sauce marchand de vin (vbf) &amp; Haricots beurre persillés</b> Ou <b>PLAT 2 EN 1</b> <b>Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé</b> <b>Mimolette</b> Ou <b>Fromage Six de Savoie</b> <b>Purée de fruit et biscuit Ou Fruit</b>					