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 dernières minutes nous pourrions être amenés à modifier le menu. Merci de nous excuser par avance pour la gêne occasionnée.

SUR LE MENU

1- Rayer les jours sans plateau repas

2- Rayer les plats AU STYLO (et non au surligneur) 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

Vos choix de menus

NOVEMBRE 2025

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

TOURNEE N° : _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Lundi 10/11	Lundi 10/11 Mardi 11/11

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 1er 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 ☐

					Samedi 1er - FERIE	Dimanche 2
					Potage fermier (Pommes de terre BIO, carottes BIO, poireaux, chou vert) **Salade Vigneronne** (P.de Terre BIO, cervelas, emmental, cornichons, ciboulette, vinaigre) **Dos de cabillaud MSC Sauce Noilly Tagliatelles BIO au beurre** **Comté AOP** **Tartelette Tatin**	**Potage poireaux / pommes de terre BIO** **Asperges à la vinaigrette** Ou **Salade de Naples** (pâtes BIO, thon, courgettes, tomates, olives noires, vinaigrette) **Chausson de volaille à la tomate** **Ou Steak haché sauce poivre** **Poêlée du marché** (PdT préfrites, carottes, Haricots Verts, Brocolis, chou-fleur, petits pois, oignons préfrits, poivrons) **Ou Navets persillés** **Carré de l'Est** ou **Petits suisse et sucre** **Fruit** Ou **Compote maison Pommes BIO/Poires BIO et biscuit**
Lundi 3	**Mardi 4 – Repas du Terroir -**	**Mercredi 5**	**Jeudi 6**	**Vendredi 7**	**Samedi 8**	**Dimanche 9**
Soupe du chalet (Pd BIO, carottes BIO, navets, épinards) **Radis et beurre** Ou **Salade aux deux pommes BIO** (PdT BIO, pommes fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre) **Goulash de bœuf (Vbf)** Ou **Omelette aux lardons et oignons** **Purée de Butternut BIO** Ou **Haricots blancs BIO façon grand-mère** **Pont l'Evêque AOP** Ou **Fromage fondu Samos** **Fruit** ou **Riz au lait**	**Potage velouté de potimarron** **Céleri rémoulade** Ou **Mousse de canard et cornichon** **Sauté de porc au romarin** Ou **Pané de colin MSC et citron** **Pâtes BIO coquillettes** Ou **Haricots verts BIO persillés** **Camembert** Ou **Fromage frais St Môret** **Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit** ou **Fruit**	**Potage crème de carottes BIO** **Concombre** et dosette de vinaigrette Ou **Œuf dur BIO entier avec coquille** et dosette de mayonnaise **Chipolatas et dosette de Ketchup & Frites au four** Ou **PLAT 2 EN 1 : Dahl de lentilles corail** (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, épices) **Tomme des Pyrénées IGP** Ou **Faisselle et dosette de sucre** **Liégeois à la vanille** Ou **Purée de fruits BIO & biscuit**	**Potage mouliné aux légumes** **Croisillon Dubarry** Ou **Salade du chef** (Concombre frais, tomates fraiches, mais, vinaigrette, sel, menthe) **Quiche maison aux trois fromages** (Cantal, Bûche des Dômes, emmental) **& Salade verte** (Dosette de vinaigrette) Ou **Jambon blanc label rouge sauce madère et Julienne de Légumes** (Carottes BIO, Céleri, Courgettes) **Coulommiers** Ou **Fromage Cantadou** ail/fines herbes **Tartelette fruits rouges Crumble** Ou **Yaourt aux fruits**	**Potage de céleri** **Samoussas aux légumes** (dosette de mayonnaise) Ou **Poireaux à la vinaigrette** **Cœur de merlu MSC aux câpres et Chou-fleur persillé** Ou **PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise et fromage râpé** **Mimolette** Ou **Yaourt nature BIO et dosette de sucre** **Mousse aux marrons** Ou **Fruit**	**Potage velouté Dubarry** (chou-fleur) **Salade de betteraves BIO à la crème** Ou **Salade à l'indienne** (Pâtes BIO) **Blanquette de dinde et Carottes BIO Vichy** Ou **PLAT 2 EN 1 : Lasagnes aux légumes BIO du soleil** **Munster AOP** Ou **Tartare ail et fines herbes** **Purée de fruits BIO & biscuit** Ou **Mousse au café**	**Potage cresson** **Salade Coleslaw** (carottes BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou **Salade Vendéenne** (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, vinaigrette) **Boulettes d'agneau au curry** Ou **Escalope de dindonneau à la viennoise** (dosette de mayonnaise) **Semoule BIO** Ou **Purée de courgettes maison** **St Nectaire AOP** Ou **Yaourt velouté** &dos. de sucre **Panna cotta orange vanille** MAISON Ou **Compote maison pommes BIO /Bananes RUP & biscuit**
Lundi 10 – Repas Alsacien -	**Mardi 11**	**Mercredi 12**	**Jeudi 13**	**Vendredi 14**	**Samedi 15**	**Dimanche 16**
Potage velouté butternut **Salade vosgienne** Ou **Tomate persillée** & dosette de vinaigrette **PLAT 2 EN 1 : Cuisse de Pintade à l'alsacienne** (choucroute, PdT BIO) Ou **PLAT 2 EN 1 : Saucisse de Toulouse** (dos. Moutarde) **Lentilles BIO à la paysanne** **Edam** Ou **Fromage Fondu Kiri** **Liégeois au chocolat** Ou **Fruit**	**Soupe du chalet** **Terrine de sanglier et cornichon** **Rôti de bœuf (vbf) sauce cognac** **Pommes Dauphine** **Comté AOP** **Opéra**	**Potage poireaux / pommes de terre BIO** **Segments de pomelos** Ou **Empanadas** (thon et légumes) **Boudin noir et compote de pommes** Ou **Pané de Colin MSC et citron** **Pommes de terre rissolées aux herbes** Ou **Purée de céleri** **Pont l'Evêque AOP** Ou **Fromage frais Cantafrais** **Riz au lait** Ou **Purée de fruits BIO & biscuit**	**Potage fermier** **Salade Coleslaw** (carottes BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou **Salade Di Palermo** **Quiche maison Jambon Label Rouge emmental moutarde** Ou **Fricassée de poulet à l'ail** **Salade de mâche** et dosette de vinaigrette Ou **Polenta Crémeuse** **Bûchette aux laits mélangés** (vache & chèvre) Ou **Fromage blanc BIO et dosette sucre** **Pot de crème maison vanille** Ou **Cocktail de fruits au sirop et biscuit**	**Potage velouté de potimarron** **Chou rouge à la vinaigrette** Ou **Salade de lentilles BIO aux lardons** **Steak haché (vbf) sauce marchand de vin et Fondue de poireaux)** Ou **PLAT 2 EN 1 : Paëlla Valenciana** (Riz BIO, Chorizo, poisson, cocktail de fruits de mer) **Saint Paulin** Ou **Fromage Fondu Vache qui rit** **Pruneaux d'Agen IGP et biscuit** Ou **Crème renversée**	**Potage crème de carottes BIO** **Salade de riz BIO aux 2 couleurs** (Concombre frais, riz thai BIO parfume, vinaigrette, huile d'olive, coriandre, sel, poivre, curcuma) Ou **Salade de haricots verts BIO & œuf dur** **Sauté de veau sauce forestière** Ou **Merguez** et dosette de ketchup **Brunoise provençale** (Courgettes, poivrons jaune/rouges, tomates, aubergines, oignons pré-frits) Ou **Semoule BIO** **Saint Nectaire AOP** Ou **Fromage Cantafrais** **Tiramisu** Ou **Fruit**	**Soupe à l'oignon** **Avocat** et dosette de vinaigrette Ou **Salade Gourmande aux gésiers de volaille** (PdT BIO, gésiers de volaille, oignons, persil, vinaigrette) **Jambon blanc Label Rouge et Choux de Bruxelles à la paysanne** (Lardons) Ou **PLAT 2 EN 1 : Chili con carne (vbf)** **Brie** Ou **Petits suisse** BIO et dosette de sucre **Crème renversée** Ou **Fruit**
Lundi 17	**Mardi 18**	**Mercredi 19**	**Jeudi 20**	**Vendredi 21**	**Samedi 22**	**Dimanche 23**
Potage velouté Dubarry (chou-fleur) **Salade Flamande** (chou blanc, pdt BIO, mayo, filet de hareng mariné, cornichons, oignons, crème, vinaigre de vin, assaisonnements) Ou **Champignons à la grecque** **Langue de bœuf (vbf) sauce piquante** Ou **Normandin de veau (vbf) sauce poivre** **Pommes de terre BIO persillées vapeur** **Ou Gratin de brocolis** **Emmental** ou **Fromage frais St Môret** **Fruit** ou **Crème renversée au caramel**	**Potage cresson** **Salade Camarguaise** (Riz thaï BIO, haricots rouges, petits pois, oignons, vinaigrette) Ou **Crevettes et beurre** **Quiche maison chèvre / épinards et Salade verte et dosette de vinaigrette** Ou **PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO** **Camembert** Ou **Yaourt veloute et dosette de sucre** **Purée de fruits & biscuit** Ou **Semoule au lait**	**Potage velouté de potimarron BIO** **Carottes râpées BIO à la vinaigrette** Ou **Salade sicilienne** (Pâtes BIO, poivrons verts et rouges, vinaigrette, poulet, oignons frais, basilic, sel) **Quenelles de brochet sauce Nantua et Purée de crécy BIO** (carottes BIO) Ou **PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO végétariens** (Julienne de carottes, courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) **Mimolette** Ou **Fromage Cantafrais** **Fruit** ou **Pêche au sirop léger et biscuit**	**Soupe du chalet** **Concombre à l'estragon** et dosette de vinaigrette Ou **Cervelas à la vinaigrette** **Carbonade Flamande (vbf)** Ou **Omelette oignons/ tomates** **Polenta crémeuse** Ou **Epinards au beurre** **Brie** Ou **Fromage fondu Six de Savoie** **Tarte aux pommes grand-mère** ou **Fruit**	**Potage crème de carottes BIO** **Chou blanc râpé à l'ananas** Ou **Crêpe au fromage** **Dos de colin-lieu MSC sauce ensoleillée** Ou **Sauté de veau Sauce Forestière** **Riz BIO pilaf au curcuma** Ou **Haricots verts BIO persillés** **Saint Nectaire AOP** **Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre** **Yaourt aux fruits** ou **Fruit**	**Potage velouté butternut** **Salade de Pennes BIO à la Romana** (Pennes BIO, jambon blanc, courgettes, tomates fraîches, vinaigrette, olives noire, emmental, basilic) Ou **Céleri rémoulade** **Cuisse de poulet sauce basquaise et Chou-fleur persillé** Ou **PLAT 2 EN 1 –Capelletti 5 fromages** (pâtes fraiches, ricotta, peccorip, fontinal, provolone, fromage râpé) **sauce tomate basilic** **Gouda** ou **Fromage blanc BIO** et dosette de sucre **Fruit** Ou **Purée de fruits BIO et biscuit**	**Potage fermier** **Taboulé** (Semoule BIO) Ou **Macédoine à la mayonnaise** **Sauté de porc à la crème d'ail et Poêlée du marché** Ou **PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier de bœuf (vbf) aux pommes de terre BIO** **Tomme des Pyrénées IGP** Ou **Fromage Boursin** ail et fines herbes **Flan pâtissier** ou **Compote maison de pommes BIO/Bananes RUP & biscuit**
Lundi 24	**Mardi 25**	**Mercredi 26**	**Jeudi 27**	**Vendredi 28**	**Samedi 29**	**Dimanche 30**
Potage velouté de potimarron **Salade de Naples** (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Ou **Carottes BIO râpées aux câpres** **Paupiette de veau sauce forestière** Ou **Rôti de porc sauce pruneaux IGP** **Choux de Bruxelles** Ou **Poêlée de nouilles asiatique** **Coulommiers** ou **Fromage blanc & dosette de.sucre** **Purée de fruits BIO & biscuit** ou **Fruit**	**Potage poireaux / pommes de terre BIO** **Macédoine à la vinaigrette** Ou **Saucisson sec et cornichon** **Pané de colin MSC sauce citron et mousseline d'épinards maison** Ou **PLAT 2 EN 1 – Couscous** (Semoule BIO) **Saint Nectaire AOP** Ou **Fromage fondu Vache qui rit** **Fruit** Ou **Flan gélifié nappé caramel**	**Potage cresson** **Salade de lentilles BIO** (lardons) Ou **Chou rouge à la vinaigrette** **Quiche maison aux 3 fromages AOP** (cantal, brique bleue, emmental) Ou **Colombo de dinde** **Salade de mâche** (dosette de vinaigrette) Ou **Pâtes BIO coquillettes & emmental râpé** **Saint Paulin** Ou **Yaourt velouté & dosette de sucre** **Crème dessert praliné** ou **Purée de Fruit & biscuit**	**Potage Crème de céleri** **Feuilleté au fromage** Ou **Salade de pois chiche** (Pois chiche, thon, raisin sec, oignon rouge, olive noire, coriandre, curcuma, paprika.) **Steak haché vbf sauce poivre & frites au four** Ou **PLAT 2 EN 1 : Potée Auvergnate aux légumes** **Brie** Ou **Fromage fondu Samos** **Douceur au chocolat** Ou **Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit**	**Potage velouté Dubarry** **Samoussa de légumes** **Ou Poireaux à la vinaigrette** **Filet de colin lieu MSC sauce citron & Haricots beurre persillés** Ou **PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au riz BIO** (Cuisse de poulet, riz BIO, courge, chou) **Munster AOP** **Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre** **Abricots au sirop léger et biscuit** **Ou Liégeois à la vanille**	**Soupe du chalet** **Salade du pêcheur** (Pommes de terre BIO, tomates fraiches, mayo, thon, œuf, olives noires, oignons frais, persil plat, sel, poivre) **Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette** **Normandin de veau sauce crème & Purée de pommes de terre BIO** **Ou PLAT 2 EN 1 : Endives au jambon Label Rouge** **Emmental Ou Fromage fondu Kiri** **Charlotte aux poires Ou Fruit**	**Crème de carottes BIO** **Segments de pomelos** Ou **Salade antillaise** (Riz basmati BIO, carottes fraîches, maïs, vinaigrette, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, sel, poivre) **Bœuf bourguignon(vbf)** Ou **Omelette au fromage** **Pâtes Fusillis BIO** Ou **Poêlée campagnarde** (haricots verts, pommes de terre préfrites, carottes haricots beurre, oignons) **Carré de l'Est** Ou **Fromage frais Chanteneige** **Fruit** Ou **Compote maison de pommes BIO/Poires BIO et biscuit**