

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



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- Purée de fruits BIO sans sucre ajouté
- 22- Fruit de saison (Été : 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

DÉCEMBRE 2025

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 23/12	Mardi 23/12 Mercredi 24/12
Mercredi 24/12	Judi 25/12 Vendredi 26/12
Judi 25/12	FERIE - NOEL
Vendredi 26/12	Samedi 27/12 Dimanche 28/12

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 au plus tard 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 OUVRES

**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 1er	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Samedi 6	Dimanche 7
Potage cresson Feuilleté au fromage Ou Salade de coleslaw (carottes BIO, et choux râpés à la mayonnaise) Boulettes de bœuf (vbf) sauce napolitaine et Purée de potimarron Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette Buchette laits mélangés Ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre Fruit Ou Yaourt aux fruits	Crème de brocolis Céleri râpé à la vinaigrette Ou Œufs en gelée (œuf, gelée, carottes fraîche, céleri, courgettes, tomate fraîche, jambon label rouge, persil plat frais, estragon) Tête de veau sauce gribiche et Polenta crémeuse Ou Galette paysanne maison Label Rouge (jambon blanc Label Rouge, emmental, tomates) & Salade de mâche et vinaigrette Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu Six de Savoie Riz BIO au lait maison Ou Fruit	Soupe du chalet (PdT BIO, carottes BIO, navets, épinards) Salade aux 2 pommes (PdT BIO, pommes fruit HVE, crème, oignons frais, sel, poivre) Ou Concombre et dosette de vinaigrette Rôti de paleron de bœuf (vbf) sauce poivre & Julienne de légumes (carottes BIO, Céleri, courgettes) Ou PLAT 2 en 1 - Paëlla (Riz BIO) Camembert Ou Faisselle & dosette de sucre Tartelette tatin Ou Fruit	Velouté de butternut Salade Camarguaise (Riz basmati BIO, haricots rouges, petits pois, vinaigrette, oignons frais, persil, sel, poivre) Ou Carottes BIO râpées à la vinaigrette Cuisse de pintade sauce chasseur & Pâtes BIO macaronis (emmental râpé) Ou PLAT 2 EN 1 – Œufs Dubarry (chou-fleur) Gouda Ou Fromage fondu Vache qui rit Fruit Ou Purée de fruits BIO & biscuit	Crème de carottes BIO Taboulé à l’orientale (Semoule BIO) Ou Salade d’endives dosette de vinaigrette Filet de colin MSC meunière & citron Ou Boudin noir aux oignons et compote de pommes Courgettes à la provençale Ou Purée de pommes de terre BIO Brie Ou Fromage fondu Samos Pruneaux d’Agen IGP au vin & biscuit Ou Crème dessert chocolat	Velouté Dubarry (chou-fleur) Salade Italienne (pâtes BIO, carottes BIO, courgettes, tomates, olives, emmental, mayonnaise) Ou Radis et beurre Filet de poulet sauce estragon Ou Saucisse de Francfort & dosette de moutarde Epinards au beurre Ou Pommes de terre rissoles aux herbes Edam Ou Fromage frais Cantadou Liégeois au café Ou Fruit	Velouté de potimarron Galantine aux olives Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Sauté de porc au curry Ou Bœuf au paprika (vbf) Carottes BIO à la crème Ou Pâtes Coquillettes BIO Tomme des Pyrénées IGP Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Gland au Kirsch Ou Compote maison pommes BIO/pruneaux IGP & biscuit
Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Samedi 13	Dimanche 14
Potage poireaux / P. de terre BIO Salade Argenteuil (Asperges, pommes de terre BIO, pommes fruit, céleri, ciboulette, vinaigrette) Ou Pâté de lapin* et cornichon Blanquette de dinde à l’ancienne et Riz BIO Pilaf Ou Saucisse de Toulouse sauce tomates & Haricots blancs BIO à la Bretonne Munster AOP Ou Fromage frais Cantadou Pomme cuite Ou Petits suisses fruités	Potage fermier (PdT BIO, carottes BIO, poireaux, chou vert) Taboulé Ou Asperges à la vinaigrette Sauté de veau à la catalane Ou Cœur de merlu MSC sauce ciboulette Purée de butternut BIO Ou Pâtes Coquillettes BIO Bûchette laits mélangés (laits chèvre/vache) Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Eclair au café Ou Fruit	Crème de Céleri Segments de pomelos* Ou Maquereau à la tomate Quiche aux oignons maison Ou Carbonade flamande (vbf) Salade de mâche et vinaigrette Ou Pommes de terre BIO vapeur Mimolette Ou Fromage Boursin ail & fines herbes Salade de fruits frais exotiques & biscuit Ou Purée de fruits BIO & biscuit	Soupe à l’oignon Carottes BIO râpées aux câpres Ou Salade de Naples (Pâtes BIO, tomates, courgette, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma, sel, poivre) Escalope de dindonneau à la viennoise* et dosette de mayonnaise & Endives braisées Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute (Poirtrine de porc, saucisse fumée & francfort, saucisson à l'ail) Saint Paulin Ou Petits Suisses BIO & dosette de sucre Fruit Ou Panna cotta maison orange/vanille	Velouté de butternut Chou rouge râpé au lard Ou Quiche au fromage Omelette aux oignons et lardons et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Carré Ou Fromage frais St Môret Flan gélifié nappé au caramel Ou Fruit	Soupe du chalet (PdT BIO, carottes BIO, navets, pinards) Salade de riz BIO à l’Indienne (riz basmati BIO, thon, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette) Ou Avocat et dosette de mayonnaise Sauté de dinde sauce crème et Gratin de Brocolis Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis boscone (vbf) sauce tomate et emmental râpé Emmental Ou Faisselle et dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Compote maison pommes BIO poires BIO & biscuit	Potage cresson Champignons à la grecque Ou Salade Brestoise (PdT BIO, maquereau, tomates, moutarde, oignons, ciboulette) Sauté de porc à la crème d’ail & Navets et carottes BIO persillés Ou PLAT 2 en 1 – Lasagnes de bœuf (vbf) Coulommiers Ou Fromage Cantafrais Fruit Ou Mousse au marrons
Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19	Samedi 20	Dimanche 21
Potage fermier (PdT BIO, carottes, poireaux, chou vert) Saucisson à l’ail et cornichon Ou Macédoine au thon Langue de bœuf (vbf) sauce piquante Ou Colombo de porc Purée de pommes de terre BIO Ou Légumes ensoleillés (H.verts, courgettes, aubergines, poivrons, oignons) Brie Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit Ou Crème dessert praliné	Potage cultivateur (PdT BIO, carottes, poireaux, navets, céleri) Chou blanc râpé aux raisins secs Ou Crêpe aux champignons* Normandin de veau sauce forestière et Purée de haricots verts Ou PLAT « Végétarien »2 EN 1 – Dahl de lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait de coco, curcuma, citron, curmin, gingembre, coriande, oignon, ail) Pont l’Evêque AOP Ou Fromage fondu Kiri Semoule au lait maison Ou Fruit	Crème de carottes BIO Radis et beurre Ou Salade fermière (PdT BIO, petits pois, émincé de poulet, pommes HVE, olives noires, vinaigrette) Cuisse de poulet rôti dosette de ketchup Ou Filet de limande MSC meunière et citron Frites au four Ou Petits pois à la française Edam Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Tarte aux pommes Ou Purée de fruits BIO et biscuit	Velouté de potimarron Concombre à la vinaigrette et dosette de vinaigrette Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Chausson de volaille à la tomate et chou-fleur persillé Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO Camembert Ou Fromage SAMOS Mousse aux marrons Ou Pruneaux d’Agen IGP à la cannelle et biscuit	Velouté Dubarry (chou-fleur) Salade aux deux racines BIO (carottes et betteraves cuites) Ou Samoussas aux légumes & (dosette de mayonnaise) Dos de colin-lieu MSC sauce oseille Ou Daube de bœuf (vbf) Riz BIO pilaf à la tomate Ou Carottes BIO et Céleri braisé Gouda Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Fruit Ou Crème dessert caramel	Velouté de butternut Avocat* et dosette de mayonnaise Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Filet de poulet sauce suprême Ou Saucisse fumée supérieure et dosette de moutarde Pommes campagnardes rôties BIO Ou Courgettes persillées Carré Ou Fromage fondu Six de Savoie Paris-Brest Ou Fruit	Potage poireaux / pommes de terre BIO Segment de pomelos Ou Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (pommes de terre BIO, haricots verts, carottes, tomates, échalote, moutarde à l'ancienne, persil plat, œuf dur, sel fin, poivre) « Plat Végétarien » : Omelette au fromage et gratin de brocolis Ou PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon Italien sauce tomate et emmental râpé Mimolette Ou Faisselle & dosette de sucre Yaourt aux fruits Ou Compote maison pommes BIO & biscuit
Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26	Samedi 27	Dimanche 28
Crème de carottes BIO Salade de haricots verts à la vinaigrette Ou Feuilleté au fromage Tripes à la mode de Caen Ou Cuisse de canette rôtie au jus de thym Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Purée Crécy (carottes BIO) Pont l’Evêque AOP Ou Yaourt nature BIO dosette de sucre Ananas au sirop léger & biscuit Ou Mousse au chocolat	Potage cresson Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Pâté de campagne supérieur & cornichon Filet de cabillaud MSC sauce ciboulette Ou Quenelle de volaille sauce curry Poêlée du marché Ou Semoule BIO Emmental Ou Fromage Samos Pot de crème maison chocolat Ou Fruit	Soupe du chalet (PdT BIO, carottes BIO, navets, épinards) Salade Roscoff Ou Crevettes et beurre Merguez (dosette de ketchup) et Haricots verts BIO persillés Ou PLAT « Végétarien »2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches, ricotta, peccorin, fontina, provolone, fromage râpé) sauce tomate basilic Saint Paulin Ou Fromage fondu Six de Savoie Fruit Ou Purée de fruits BIO & biscuit	Crème de brocolis  Vous recevrez bientôt le menu de Noël afin de passer votre commande...	Velouté de butternut Taboulé au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Chou rouge râpé à la vinaigrette Paupiette de veau sauce tomate Ou Pané de colin MSC et citron Mousseline d’épinard Ou Polenta crémeuse Camembert Ou Yaourt velouté nature et dosette de sucre Crème renversée Ou Fruit	Potage cultivateur Céleri rémoulade Ou Mortadelle et cornichon Fricassé de poulet aux 2 poivres Ou Blanquette de porc à la moutarde Riz BIO pilaf au curcuma Ou Salsifis persillés Saint Nectaire AOP Ou Fromage Cantadou Purée de fruits BIO & biscuit Ou Fruit	Potage Fermier Croisillon aux champignons Ou Macédoine à la vinaigrette Rôti de paleron (vbf) sauce échalote et Brunoise Provençale Ou Omelette au fromage et pommes de terre rissoles aux herbes Bûchette laits mélangés (Laits vache et chèvre) Ou Fromage frais Chanteneige Eclair à la vanille Ou Compote maison pommes BIO Poires BIO & biscuit
Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31				
Velouté de potimarron Noix de jambon fumé et beurre Ou Segments de pomelos Bœuf bourguignon (vbf) Ou Quenelles de Brochet MSC sauce armoricaine Carottes BIO vichy Ou Semoule BIO Emmental Ou Fromage Cantafrais Liégeois au café Ou Fruit	Potage butternut BIO Salade charcutière Ou Cœur de Palmier et maïs & dosette de vinaigrette Quiche aux oignons et salade verte & dosette de vinaigrette Ou PLAT 2 EN 1 – Fagottini au jambon italien à la sauce tomate Munster AOP Ou Faisselle & dosette de sucre Fruit Ou Poire cuite sauce chocolat	Soupe à l’oignon Salade de pois chiches (Pois chiches, thon, tomates fraîches et cuties, vinaigrette, jus de citron) Ou Concombre à l’estragon (dosette de vinaigrette) Escalope de porc sauce moutarde & Poêlée du marché (PdTerre rissoles préftes, carottes, haricots verts, brocolis, chou-fleurs, petits pois,oignons préfrils, poivons rouges) Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – LASAGNES aux légumes du soleil bio Pont l’Evêque AOP Ou Petits Suisse BIO & dosette de sucre Purée de fruits BIO & Biscuit Ou Mousse aux marrons				