

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

Maison Le Roux

Vos choix de menus

JANVIER 2026



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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 30/12/2025	Mardi 30/12/25 Mercredi 31/12/25
Mercredi 31/12/2025	Jeudi 1 ^{er} /01/26 Vendredi 2/01/26
Jeudi 1^{er}	FERIE
Vendredi 2	Samedi 3/01 Dimanche 4/01

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**

En cette période de fête merci de nous retourner votre menu le plus tôt possible afin d'obtenir nos commandes auprès des fournisseurs.

Les clients étant en formule 3 éléments et désirant le repas complet du Jour de l'An (5 éléments à 14€93), merci de bien vouloir cocher la case ci-contre



			Jeudi 1er	Vendredi 02	Samedi 03	Dimanche 04
			Potage Saint Germain (pois cassés) Pâté en croûte de saumon farci Ballotin de volaille farci à la figue et au foie gras & poêlée aux champignons Tarte tatin aux légumes du soleil Fromage du jour de l'An Pâtisserie du jour de l'An	Potage Fermier (PdT, carottes, poireaux, chou vert) Salade d'endives et dosette de vinaigrette Ou Salade Camarguaise (riz thaï BIO parfumé, haricots rouges, petits pois, vinaigrette) Filet de colin lieu MSC sauce à l'aneth Ou Blanquette de dinde Purée de pommes de terre BIO Ou Julienne de légumes Mimolette Ou Fromage Kiri Ile flottante Ou Compote maison Pommes BIO & biscuit	Potage Carottes à l'orange Salade Coleslaw aux carottes BIO Ou Œuf en gelée (œuf, carottes, céleri, courgettes, tomates, jambon, gelée, persil) Normandin de veau sauce poivre Ou Chipolatas et son confit d'oignons Riz BIO Pilaf à la tomate Ou Céleri braisé Edam Ou Yaourt Nature BIO & dos. de sucre Salambo Ou Mousse au chocolat	Crème de Brocolis Salade océane (PdT BIO, moules, mayonnaise, oignons frais, persil plat frais...) Ou Asperges à la vinaigrette Sauté de porc aux pruneaux IGP et Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO à la bolognaise VBF et emmental râpé Coulommiers Ou Fromage Vache qui rit Fruit Ou Flan gélifié nappé caramel
Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07 – REPAS DU SUD OUEST	Jeudi 08	Vendredi 09	Samedi 10	Dimanche 11
Velouté de Potimarron Fromage de tête en vinaigrette Ou Chou blanc à l'ananas Sauté de veau Marengo Ou Boudin noir et sa compote de pommes Haricots verts persillés Ou Purée de pommes de terre BIO maison Saint Paulin Ou Fromage Blanc BIO & dosette de sucre Galette des rois Ou Fruit	Soupe du Chalet Poireaux à la vinaigrette Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Pané de Colin/lieu MS & citron et Gratin de chou-fleur Ou PLAT 2 EN 1 – Paëlla (Riz BIO) Bûchette laits mélangés (laits vache et chèvre) Ou Fromage Vache qui rit Salade de fruits frais exotiques et biscuit Ou Purée de fruits BIO & biscuit	Crème de Brocolis Salade gourmande (haricots verts BIO, flageolets, champignons, gésiers volaille) Ou Salade de tomates et maïs vinaigrette Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Tarte Alsacienne au Munster AOP maison (Pommes de terre BIO, Munster AOP, oignons) Pommes noisette Ou Salade d'endives et dosette vinaigrette Tomme des Pyrénées IGP Ou Faisselle & dosette de sucre Gâteau basque Ou Fruit	Potage Carottes à l'orange Céleri râpé à la vinaigrette Ou Terrine au saumon fumé et dosette de mayonnaise Tripes à la mode de Caen Ou Rôti de porc ½ sel dosette moutarde Pommes de terre vapeur BIO Ou Chou vert braisé Emmental Ou Fromage Samos Fromage blanc fruité Ou Fruit	Potage Cultivateur (PdT BIO, carottes BIO, poireaux, navets, céleri) Feuilleté de saucisse de volaille à la tomate Ou Salade de betteraves BIO à la vinaigrette Dos de lieu MSC sauce Dieppoise Ou Filet de poulet sauce crème d'ail Carottes BIO Vichy Ou Riz BIO Pilaf Carré Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Fruit Ou Semoule BIO au lait maison	Velouté de Butternut Salade chinoise (Soja, carottes, vinaigrette, riz thaï parfumé, surimi, miel...) Ou Salade de haricots verts BIO à la vinaigrette Saucisse de Toulouse & Confit d'oignons et Purée de céleri Ou PLAT 2 EN 1 – Tajine de veau olives/citron & Pommes de terre BIO Brie Ou Yaourt Velouté & dosette de sucre Compote maison Pommes BIO & biscuit Ou Fruit	Potage Saint Germain (pois cassés) Carottes BIO râpées aux câpres Ou Salade de pâtes BIO à l'indienne (Pâtes risone Bio, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre frais, oignons...) Rôti de bœuf Paleron (VBF) sauce échalotes Ou Omelette aux lardons et oignons Polenta crémeuse Ou Brocolis persillés Cantal AOP Ou Fromage Kiri Fruit Ou Pêche au sirop léger et biscuit
Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16	Samedi 17	Dimanche 18
Soupe du Chalet Radis et beurre Ou Feuilleté au fromage Cuisse de poulet façon grand-mère et Purée Crécy (carottes BIO) Ou PLAT 2 EN 1 – Petit salé aux lentilles BIO & dosette de moutarde Camembert Ou Fromage Cantadou Pomme cuite & dosette de confiture Ou Riz au lait	Crème de Brocolis Segments de pomelos Ou Salade Paimpol (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons HVE, vinaigrette, persil) Andouillette et confit d'oignons & dosette de moutarde Ou Tarte méditerranéenne maison (ratatouille, œuf, lait, crème, emmental) Frites au four Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Buchette laits mélangés Ou Faisselle & dosette de sucre Mousse au chocolat Ou Fruit	Velouté de Potimarron Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Ou Salade Coleslaw (carottes BIO et chou blanc râpés à la mayonnaise) Bourguignon de bœuf à la provençale Ou Filet de colin meunière* et citron Brunoise provençale (Courgettes, poivrons jaunes & rouges, tomates, aubergines, oignons préfrîts) Ou Pâtes BIO Fusillis (emmental râpé) Gouda Ou Fromage frais St Môret Compote maison Pommes BIO/Bananes RUP & biscuit Ou Abricot au sirop léger & biscuit	Potage Cultivateur Pâté de campagne au poivre vert Ou Concombre et dosette de vinaigrette Sauté de veau sauce normande et Riz BIO Pilaf au Curcuma Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Œufs durs Florentine sauce Mornay (épinards) Edam Ou Yaourt BIO & dosette de sucre Gourmandise chocolat Ou Purée de fruits BIO et biscuit	Potage Parmentier (PdT BIO, poireaux, bouillon, oignons, crème, lait, beurre, cerfeuil) Salade de Bresse (PdT BIO, haricots verts, émincé de poulet, maïs, vinaigrette) Ou Croisillon Dubarry Dos de Cabillaud MSC sauce estragon Ou Steak haché (Vbf) sauce poivre Brocolis en Gratin Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Fromage Kiri Fruit Ou Crème dessert à la vanille	Potage Carottes à l'orange Céleri rémoulade Ou Salade Créole (riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) Sauté de veau citron / olives Ou Boudin blanc sauce Porto Semoule BIO Ou Chou Bruxelles paysanne (lardons) Mimolette Ou Petits Suisse BIO & dosette de sucre Crème renversée Ou Fruit	Potage Fermier Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouge) Ou Carottes BIO à la marocaine Rôti de dinde sauce madère et Purée de potimarron Ou PLAT 2 EN 1 – Tortellinis Boscone (Vbf) sauce forestière et emmental râpé Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Six de Savoie Eclair au café Ou Fruit
Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Samedi 24	Dimanche 25
Velouté de Butternut Salade aux 2 racines BIO (carottes et betteraves cuites) Ou Pâté en croûte et cornichon Tête de veau sauce gribiche Ou Pané de Colin-Lieu MSC & citron Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou Purée de haricots verts Brie Ou Yaourt Velouté & dosette de sucre Purée de fruits BIO & biscuit Ou Fruit	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade Atlantique (PdT BIO, poisson, béarnaise) Ou Chou blanc aux raisins secs Rôti de bœuf Paleron (Vbf) sauce poivre Ou Quenelles de volaille sauce forestière Endives braisées Ou Pâtes BIO coquillettes Gouda Ou Fromage Vache qui Rit Pot de crème maison au café Ou Yaourt aux fruits	Crème de Brocolis Chou rouge râpé à la vinaigrette Ou Salade Vendéenne (haricots blancs BIO, poitrine de porc, emmental, vinaigrette...) Merguez et dosette de ketchup Ou Quiche aux oignons maison Pommes de terre BIO campagnardes rôties Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Mimolette Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Charlotte aux poires Ou Fruit	Potage Carottes à l'orange Macédoine à la mayonnaise Ou Salade de Naples (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, olives noires, oignons) Boulettes d'agneau à la provençale & Purée St Germain (pois cassés) Ou Plat 2 EN 1 : Choucroute (poitrine de porcjambon blanc Label Rouge, saucisse de frankfort) & dosette de moutarde Emmental Ou Fromage St Môret Fruit Ou Purée de Fruits BIO et biscuit	Potage Fermier Carottes BIO râpées à la vinaigrette Ou Salade de riz BIO aux deux couleurs (riz BIO, concombre, vinaigrette...) Dos de colin MSC sauce Estragon Ou Omelette Riz BIO pilaf au curcuma Ou Ratatouille Saint Nectaire AOP Ou Fromage Blanc BIO & dosette de sucre Crème dessert au caramel Ou Poire BIO au sirop léger et biscuit	Potage Cultivateur (pommes de terre BIO, carottes BIO, poireaux, navet, céleri) Taboulé à la semoule BIO Ou Salade de Mâche & dosette de vinaigrette Filet de poulet sauce ciboulette et Petits pois à la française Ou PLAT 2 EN 1 – Hachis Parmentier (Vbf) aux pommes de terre BIO Munster AOP Ou Fromage Six de Savoie Moelleux au chocolat Ou Fruit	Velouté de Potimarron Cœurs de palmiers/maïs vinaigrette Ou Salade de lentilles BIO à la vinaigrette Blanquette de veau à l'ancienne Ou Saucisse de Toulouse & confit d'oignons Pâtes BIO Fusillis Ou Chou-fleur persillé Saint Paulin Ou Fromage Cantadou Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit Ou Liégeois à la vanille
Lundi 26	Mardi 27 – REPAS DU NORD	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30	Samedi 31	
Potage Saint Germain (pois cassés) Salade Coleslaw (Carottes BIO, chou blc, mayonnaise) Ou Œuf dur BIO* entier avec coquille et dosette de mayonnaise Cuisse de poulet sauce poulette Ou Steak de porc sauce cornichon Pommes Dauphine Ou Jardinière de légumes Pont l'Evêque AOP Ou Fromage St Bricet Cocktail de fruits au sirop léger & biscuit Ou Mousse au café	Velouté de Potimarron Salade d'endives à la vinaigrette Ou Saucisson sec et cornichon Carbonade flamande Ou Pané de colin/lieu MSC et citron Purée de Crécy (carottes BIO) Ou Riz BIO pilaf Mimolette Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Liégeois au chocolat Ou Purée de Fruits BIO et biscuit	Crème de Brocolis Crêpe aux champignons Ou Salade de bien-être (pâtes BIO, maïs, courgettes, emmental, huile olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Langue de bœuf (Vbf) sauce piquante Ou Galette paysanne maison Label rouge (Galette sarrazin, jambon blanc LR, emmental, oignons, tomates) Pommes boulangères BIO Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Coulommiers Ou Fromage St Môret Moka au café Ou Fruit	Soupe du Chalet Salade de riz BIO à l'indienne (Riz BIO, œuf dur, olives noires, câpres, échalotes, curry, curcuma, vinaigrette, sel, poivre) Ou Pizza au fromage PLAT VEGETARIEN : Omelette au fromage & Courgettes à la provençale Ou PLAT 2 EN 1 - Potée Auvergnate (Rôti de porc ½ sel, saucisse fumée) & dosette de moutarde Emmental Ou Faisselle & sucre Salade de fruits exotique frais & biscuit Ou Petits suisses aux fruits	Potage Cultivateur Salade de lentilles BIO aux lardons Ou Tomato persillée à la vinaigrette Dos de Colin MSC Sauce Beurre blanc Ou Quenelles de volaille sauce forestière Purée de Butternut Ou Pâtes BIO Coquillettes (emmental râpé) Camembert Ou Fromage Cantadou Ail & Fines H. Flan gélifié nappé caramel Ou Fruit	Potage Velouté de Butternut Salade de betteraves BIO & dosette de vinaigrette Ou Chou rouge vinaigrette Paupiette de veau sauce madère & Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 : Chili con carné (Vbf) Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage blanc & dosette de sucre Fruit Ou Purée de fruits & biscuit	