

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

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 (sauf si non approvisionnement), sont d'**origine française** et de **race à viande** 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 priviliege 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 FÉVRIER 2026

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**

Dimanche 1er						
Potage fermier (Pd T BIO, carottes, poireaux, chou vert)						
Céleri rémoulade						
Ou Salade Dauphinoise (pommes de terre BIO, saucisse de Francfort HVE, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre)						
Boulettes d'agneau sauce orientale						
Ou Fricassée de poulet à l'ail						
Semoule BIO						
Ou Navets persillés						
Carré						
Ou Fromage Cantafrais						
Tartelette tatin						
Ou Compote maison de pommes BIO/Bananes RUP & biscuit						
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8
Potage de carottes à l'orange Chou-fleur à la vinaigrette Ou Salade antillaise (riz BIO, carottes, maïs, poivron, ananas, rôti de dinde, raisins secs, vinaigrette, sel, poivre) PLAT VEGETARIEN : Omelette aux oignons à la tomate et Ratatouille Ou PLAT 2 EN 1 - Cassoulet (haricots blanc BIO, saucisse de Toulouse, rôti de porc 1/2 sel, saucisson à l'ail) Munster AOP Ou Yaourt nature BIO & dosette sucre Yaourt aux Fruits Ou Mousse au chocolat	Potage crème de brocolis Segments de pomelos Ou Galantine aux olives et cornichon Bœuf bourguignon (Vbf) Ou Filet de colin MSC pané et citron Purée de pommes de terre BIO Ou Epinards au beurre Carré Ou Fromage Kiri Crêpe artisanale de la chandeleur et confiture Ou Purée de fruits BIO et biscuit	Soupe à l'oignon Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette mayonnaise Ou Carottes râpées à la vinaigrette Cuisse de poulet basquaise et Gratin de Chou-fleur Ou PLAT 2 EN 1 : Spaghettis BIO à la carbonara et emmental râpé Edam Ou Fromage Cantadou Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit Ou Fruit	Potage Saint Germain (pois cassés) Taboulé (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout) Ou Crevettes et beurre Paupiette de veau sauce napolitaine & Riz BIO pilaf Ou PLAT 2 EN 1 - Choucroute (poitrine de porc, jambon blc LR, saucisse de Francfort) & Dosette moutarde Buchette laits mélangés (vache & chèvre) Ou Fromage blanc BIO & dosette sucre Fruit Ou Purée de fruits BIO et biscuit	Potage velouté de potimarron Chou rouge au lard Ou Salade fermière (pomme de terre BIO, petit pois, émincé de poulet, pomme, vinaigrette, olives noires, oignons, persil plat, sel, poivre) Cœur de merlu MSC sauce estragon Ou Steak haché sauce poivre (Vbf) Pâtes BIO Fusillis Ou Purée de courgettes Saint Paulin Ou Tartare ail et fines herbes Poire cuite sauce chocolat Ou Semoule au lait	Soupe du chalet Salade Paimpol (haricots blancs, lardons, échalotes, persil, vinaigrette) Ou Macédoine au thon Rôti de porc sauce moutarde Ou Blanquette de veau à l'ancienne Navets et Carottes persillés Ou Céleri braisé Saint Nectaire AOP Ou Faisselle & dosette de sucre Mille-feuilles Ou Compote maison de pommes BIO & biscuit	Potage cultivateur Radis et beurre Ou Pasta à la grecque (pâtes BIO, concombre, tomate, jambon blanc, feta, origan, huile d'olive) Saucisse fumée (dos. Moutarde) & Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Cappelletti 5 fromages Sauce tomate basilic (pâtes fraîches, ricotta, pecorino, fontina, provolone, fromage râpé) Brie Ou Fromage Vache qui rit Crème dessert au praliné Ou Fruit
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15
Potage crème de brocolis Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Salade des îles (Riz BIO, tomates, soja, maïs, vinaigrette, ananas, riz, oignons, sel, poivre) Normandin de veau sauce Forestière et Purée de potimarron Ou PLAT 2 EN 1 – Tartiflette (Lardons) Emmental Ou Fromage Saint Môret Fruit Ou Mousse au café	Potage fermier Concombre à l'estragon (dosette de vinaigrette) Ou Salade sicilienne (Pâtes BIO, poivrons rouges et verts, vinaigrette, poulet, oignons, basilic, sel) Ou PLAT VEGETARIEN : Quiche chèvre épinards et salade verte (dosette de vinaigrette) PLAT 2 EN 1 : Thiéboudienne au poulet (cuisse de poulet, riz à la tomate, potiron, chou, carottes BIO) Saint Nectaire AOP Ou Yaourt velouté & dosette sucre Purée de fruits BIO & biscuit Ou Fruit	Potage de carottes à l'orange Mortadelle à la pistache et cornichon Ou Taboulé au thon (Semoule de blé BIO, thon, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, huile de colza, huile d'olive, préparation citron, sel, raz el hanout) Boudin noir aux oignons /compote de pommes Ou Filet de limande meunière et citron Pommes de terre BIO vapeur Ou Julienne de légumes Mimolette Ou Fromage Cantadou Fruit Ou Ananas au sirop léger biscuit	Potage velouté de butternut Salade Finlandaise (Pommes de terre BIO, pommes fruits, concombre frais, mayonnaise, crevette, aneth, sel, poivre) Ou Chou blanc aux raisins secs Bourguignon bœuf (vbf) à la Niçoise Ou Omelette aux oignons tomate ciboulette Chou vert braisé Ou Pâtes BIO Coquillettes (emmental râpé) Mimolette Ou Fromage Chanteneige Eclair au chocolat Ou Fruit	Soupe à l'oignon Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Segments de pomelos Cœur de merlu MSC sauce Dieppoise Ou Jambon Blanc Label Rouge Sauce Madère Polenta crèmeuse Ou Brocolis persillés Carré Ou Fromage Chanteneige Riz BIO au lait maison Ou Fruit	Potage au céleri Salade Coleslaw (carottes, chou blc, mayonnaise) Ou Œuf en gelée (œuf, gelée, carottes fraîches, céleri, courgettes, tomates fraîche, jambon label rouge, persil plat frais, estragon) Rôti de bœuf (Vbf) Sauce marchand de vin et Purée de haricots verts Ou PLAT 2 EN 1 – Spaghettis BIO végétariens (spaghetti bio, julienne de carotte, courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) Gouda Ou Fromage Kiri Fruit Ou Purée de fruits BIO & biscuit	Potage velouté Potimarron Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons, oignons, olives noires, sel, poivres, vinaigrette) Ou Poireaux à la vinaigrette Rôti de dinde sauce madère Ou Colombo de porc Carottes et navets persillés Ou Pâtes BIO Macaronis Buchette laits mélangés (lait vache et chèvre) Ou Petit suisses BIO (dosette de sucre) Crumble aux pommes Ou Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22
Potage fermier Œuf dur BIO entier avec coquille dosette de mayonnaise Ou Concombre à l'estragon dosette vinaigrette Sauté de veau Marengo et petits pois à la française Ou PLAT VETARIEN 2 EN 1 : Dahl à lentilles corail (lentilles corail, tomates, épinards, lait coco, curcuma, citron, cumin, gingembre, coriandre, oignon, ail) Coulommiers Ou Fromage Samos Pot de crème maison Vanille Ou Mousse au chocolat	Soupe du chalet Salade de haricots verts à la vinaigrette Ou Saucisson à l'ail et cornichon Pané de colin MSC et citron et poêlée campagnarde (haricots verts, Pommes de terre, préfrites, carottes, haricots beurre, oignons) Ou PLAT 2 EN 1 - Hachis Parmentier aux pommes de terre BIO (Vbf) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Blanc BIO & dosette de sucre Tarte aux pommes grand-mère Ou Fruit	Potage velouté de butternut Salade de riz niçoise (riz BIO vinaigrette, tomate, thon, maïs, oignon, olives noires, sel, poivron) Ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites) PLAT VEGETARIEN : Tarte méditerranéenne (ratatouille, emmental, crème, œuf) salade de mâche vinaigrette Ou Cuisse de pintade cocotte et pommes dauphines Saint Paulin Ou Fromage fondu Vache qui rit Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Potage crème de brocolis Carottes râpées à la vinaigrette Ou Salade atlantique (P. de terre BIO, maquereau, mayonnaise, pommes, persil) Steak haché sauce milanaise (vbf) et Frites au four Ou PLAT VEGETARIEN - Omelette aux herbes et purée de courgettes Brie Ou Yaourt Velouté & dosette de sucre Liégeois au café Ou Fruit	Potage cultivateur Salade de tomate, maïs et cœur de palmier (dosette vinaigrette) Ou Salade Vendéenne (Haricots blancs bio, vinaigrette, poitrine de porc, emmental, oignons, persil plat, ail, sel) Dos de lieu MSC sauce ensolillée Ou Paupiette de veau sauce forestière Semoule BIO Ou Carottes à la crème Emmental Ou Fromage Chanteneige Pruneaux d'Agen IGP au thé et biscuit Ou Crème dessert à la vanille	Potage Saint Germain (pois cassés) Salade gourmande (Har.vert, flageolets, gésiers de volaille, oignons, persil plat, vinaigrette) Ou Céleri rémoulade Escalope de porc sauce miel Ou Merguez (dosette ketchup) Chou-fleur persillé Ou Pâtes BIO Fusillis Carré Ou Petits suisses dosette de sucre Paris-Brest Ou Fruit	Potage de carottes à l'orange Segments de pomelos Ou Salade de Naples (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, olives noires, oignons, vinaigrette, curcuma, sel ; poivre) Goulash de bœuf (vbf) et Pommes de terre BIO vapeur Ou PLAT 2 EN 1 - Endives au jambon Label Rouge Comté AOP Ou Fromage Cantadou Crème dessert au caramel Ou Compote maison de pommes BIO/Poires BIO et biscuit
Lundi 23	Mardi 24 – REPAS BOURGUIGNON	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	
Potage cultivateur Samoussa aux légumes Ou Champignons à la grecque Cœur de merlu MSC sauce beurre blanc Ou Tripes à la mode de Caen Epinards au beurre Ou Pommes de terre BIO vapeur persillées Saint Nectaire AOP Ou Petits Suisses BIO dosette sucre Cocktail de fruits au sirop léger & biscuit Ou Panna cotta à la mangue	Soupe à l'oignon Pâté de campagne supérieur et cornichon Ou Salade du soleil (pâtes BIO, carottes, jambon, tomates, oignons rouge, basilic, olives noires, huile d'olive et tournefos, vinaigre de moutarde, sel, poivre) Bœuf bourguignon (Vbf) Ou Croque-monsieur jambon (Label rouge) Pâtes BIO Fusillis Ou Salade verte et dosette vinaigrette Comté AOP Ou Fromage six de Savoie Riz au lait maison Ou Fruit	Soupe du chalet Terrine aux 2 poissons (dos. Mayonnaise) Ou Chou rouge à la vinaigrette Cuisse de pintade sauce chasseur Ou Saucisse Chipolatas dosette moutarde Purée de courgettes Ou Haricots blancs BIO façon grand-mère Camembert Ou Faisselle & dosette de sucre Fruit Ou Fromage blanc aux fruits	Potage velouté de butternut Carottes râpées citronnette Ou Salade de betteraves vinaigrette Steak haché (Vbf) Sauce échalote et pommes de terre rissolées aux herbes Ou PLAT 2 EN 1 – Choucroute (poitrine de porc, saucisse fumée, saucisson à l'ail) & dosette de Moutarde Munster AOP Ou Fromage vache qui rit Fruit Ou Gland au Kirsch Ou Fruit	Potage fermier Salade de mache vinaigrette Ou Salade Californienne (riz bio, tomate, concombre, vinaigrette, ananas, maïs olive noire, oignons, persil plat, poivre, sel) Pané de colin MSC et son citron Ou Omelette au fromage Pâtes BIO coquillettes (emmental râpé) Ou Gratin de brocolis Carré Ou Fromage Samos Purée de fruits BIO et biscuit Ou Mousse au café	Soupe du chalet (Pdt BIO, carottes BIO, navets, épinards) Crêpe jambon/ fromage Ou Salade d'endives et dosette de vinaigrette Normandin de veau sauce crème Ou Rôti de porc sauce ciboulette Ratatouille Ou Purée St Germain (pois cassés) Edam Ou Fromage frais Cantadou Liégeois à la vanille Ou Fruit	