

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, 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-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

MARS 2026

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

Tournée 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^{er} choix sera validé automatiquement.



Etant donné les difficultés à obtenir nos commandes auprès de nos fournisseurs, LES DELAIS D'ANNULATION des repas sont désormais de 6 JOURS OUVRES, à partir de la date communiquée au bureau.

TOUS les repas commandés restent facturés pendant ce délai.

Maison Le Roux
63 Bld de Verdun - 95220 Herblay
TE : 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 velouté de butternut Salade de lentilles BIO & lardons Ou Carottes râpées à la vinaigrette Blanquette de dinde et Bouquetière de légumes Ou PLAT VEGETARIEN – Spaghettis BIO (spaghettis BIO, Julienne de carottes, de courgettes, champignons de Paris, béchamel, Bleu) Brie Ou Fromage Tartare ail et F. Herbes Douceur au chocolat Ou Compote maison Pommes BIO & biscuit	
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6	Samedi 7	Dimanche 8	
Potage Saint Germain (pois-cassés) Chou blanc à l'ananas Ou Galantine aux olives et cornichon Blanquette de veau à l'ancienne Ou Dos de Lieu noir MSC sauce beurre blanc Riz BIO Pilaf Ou Purée de potimarron Bûchette de laits mélangés Ou Fromage blanc BIO & dos. de sucre Pot de crème maison au chocolat Ou Fruit	Potage Carottes à l'orange Crevettes et beurre Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Sauté de porc à la moutarde Ou Quenelle de volaille sauce Forestière Choux de Bruxelles à la paysanne (lardons) Ou Pâtes Coquillettes BIO (emmental râpé) Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage fondu Kiri Fruit Ou Flan gélifié nappé au caramel	Soupe du chalet Salade de pâtes BIO à l'indienne (pâtes risone BIO, filet de poulet, carottes, tomates, coriandre, assaisonnement, vinaigrette) Ou Céleri rémoulade Quiche aux 3 fromages AOP maison Ou Rôti de paleron de bœuf (Vbf) sauce chasseur Salade verte dosette de vinaigrette Ou Pommes dauphine Mimolette Ou Yaourt velouté & dosette de sucre Bavarois aux fruits rouges Ou Fruit	Potage cultivateur (Pd't, carottes, poireaux, navets, céleri) Carottes râpées aux câpres Ou Taboulé à l'orientale (Semoule de blé BIO, tomates, concombre, filet de poulet, raisin sec, poivrons, assaisonnement) Cuisse de poulet cocotte Ou Chipolatas & confit d'oignons Haricots blancs BIO à la Bretonne Ou Jardinière de légumes Saint Paulin Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle et biscuit	Potage velouté de butternut Segments de pomelos Ou Salade de pois chiches Jambon blanc Label Rouge et cornichon & Petits pois à la française Ou PLAT 2 EN 1 – Brandade de poisson MSC aux pommes de terre BIO Carré de l'Est Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Crème dessert praliné Ou Fruit	Potage céleri Salade de riz BIO rose (riz BIO, betteraves, thon, mayonnaise, persil) Ou Radis et Beurre Boulettes de bœuf vbf sauce Napolitaine Ou Cuisse de pintade sauce normande Julienne de légumes (Carottes, céleri, courgettes) Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Fromage frais St Morêt Délice au café Ou Compote maison Pommes BIO/Bananes RUP & biscuit	Soupe à l'oignon Macédoine à la Russe (macédoine, œuf dur, jambon blanc, mayo) Ou Salade aux 2 pommes (PdT BIO, pommes, crème, oignons) Escalope de dindonneau à la viennoise/ citron & Pâtes Fusillis BIO Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Œufs Dubarry (œufs durs, chou-fleur) Coulommiers Ou Fromage fondu samos Fruit Ou Crème renversée	
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13	Samedi 14	Dimanche 15	
Potage fermier Cervelas à la vinaigrette Ou Champignons à la Grecque Steak de porc au jus (dosette de moutarde) & Purée de céleri Ou PLAT VEGETARIEN 2 EN 1 – Lasagnes ricotta chèvre épinards Brie Ou Fromage Cantadou ail & F.herbes Fruit Ou Crème dessert au caramel	Potage crème de brocolis Salade vigneronne aux pommes de terre BIO (PdT BIO, cervelas, emmental, vinaigrette, oignons, cornichons, persil plat, sel, poivre) Ou Carottes râpées citronnette Omelette aux herbes et Pâtes macaronis BIO Ou PLAT 2 EN 1 - Cuisse de pintade à l'alsacienne (choucroute) Pont l'Evêque AOP Ou Yaourt nature BIO & dosette de sucre Tartelette au chocolat Ou Purée de fruits BIO & biscuit	Potage velouté de potimarron Céleri rémoulade Ou Salade gourmande (haricots verts, flageolets, champignons de paris, gésiers de volaille) Dos de colin MSC sauce dieppoise Ou Quiche maison au Jambon LABEL ROUGE, moutarde, emmental Riz BIO Pilaf Ou Salade de mâche & dosette de vinaigrette Munster AOP Ou Fromage St Bricet Pêche au sirop léger et biscuit Ou Fruit	Potage Carottes à l'orange Chou rouge à la vinaigrette Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Daube de bœuf (Vbf) Ou Steak haché (Vbf) sauce marchand de vin Frites au four Ou Endives braisées Camembert Ou Faisselle & dosette de sucre Yaourt aux fruits Ou Mirabelles au sirop léger et biscuit	Soupe du chalet Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Taboulé à la semoule BIO Pané de colin MSC et citron & Pommes de terre BIO Campagnarde rôties Ou PLAT 2 EN 1 – Potée Auvergnate et dosette de moutarde Edam Ou Fromage Cantadou Salade de fruits frais exotique et biscuit Ou Mousse au chocolat	Potage Saint Germain (pois-cassés) Samoussas aux légumes (dosette de mayonnaise) Ou Asperges à la vinaigrette Boudin blanc sauce Porto Ou Rôti de paleron de bœuf (Vbf) sauce poivre Carottes vichy Ou Pâtes Fusillis BIO Gouda Ou Fromage fondu Six de Savoie Crème renversée Ou Fruit	Potage cultivateur Salade Coleslaw (carottes et chou blanc râpés à la mayonnaise) Ou Salade exotique (riz Bio, ananas, maïs,olives noires,surimi,vinaigrette,persil plat,sel) Rôti de dinde sauce pruneaux IGP Ou Saucisse de Toulouse sauce échalote Purée de pommes de terre BIO Ou Haricots beurre persillés Bûchette laits mélangés (Vache/ brebis) Ou Petits suisse BIO & dosette de sucre Flan pâtissier Ou Compote maison Pommes BIO/Pruneaux IGP & biscuit	
Lundi 16	Mardi 17 - REPAS ITALIEN -	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20	Samedi 21	Dimanche 22	
Potage céleri Salade de betteraves à la vinaigrette Ou Salade de Bresse (pdt BIO, h. Verts, poulet, maïs, olive noire) Omelette au fromage & Petits pois à la Française Ou PLAT 2 en 1 - Saucisse Francfort (dosette de moutarde) et Lentilles BIO à la paysanne Mimolette Ou Fromage frais St Môret Fruit Ou Fromage blanc aux fruits	Soupe à l'oignon Mortadelle et cornichon Ou Céleri à la vinaigrette Cœur de merlu MSC sauce estragon & Haricots verts persillés Ou PLAT 2 EN 1 – Pennes BIO à la bolognaise VBF et emmental râpé Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage fondu Samos Tiramisu Ou Purée de fruits BIO et son biscuit	Potage velouté de butternut Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Salade d'endives à la vinaigrette Sauté de veau Marengo Ou Boudin noir et sa compote de pommes maison Carottes à la crème Ou Purée de pommes de terre BIO Carré de l'Est Ou Fromage blanc BIO & dosette de sucre Semoule au lait maison Ou Fruit	Potage cultivateur Salade Di Palermo (Pâtes Bio, tomates, mayo, ketchup, surimi, crevettes, oignons, basilic,sel, poivre) Ou Terrine aux 3 poissons et dosette mayonnaise Quiche aux oignons maison Ou Normandin de veau sauce forestière Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Polenta crémeuse Emmental Ou Fromage Six de Savoie Fruit Ou Pomme cuite et confiture	Potage Saint Germain (pois-cassés) Concombre à la vinaigrette Ou Salade camarguaise (riz thaï BIO, haricots rouges, petits pois, oignons, persil, vinaigrette) Boulettes d'agneau sauce curry & Salsifis persillés Ou PLAT 2 EN 1- Parmentier de poisson aux pommes de terre BIO Camembert Ou Faisselle & dosette de sucre Pruneaux d'Agen IGP au vin et biscuit Ou Crème dessert à la vanille	Potage Carottes à l'orange Taboulé au thon (semoule BIO, thon, tomates, concombre, poivrons, assaisonnement) Ou Chou blanc râpé aux raisins secs Sauté de poulet à la crème d'ail Ou Bœuf aux oignons Poêlée campagnarde (haricots verts, P. de terre préfiltes, carottes, haricots beurre, oignons)) Ou Pâtes Coquillettes BIO Brie Ou Yaourt Velouté & dosette de sucre Tarte Bourdaloue Ou Fruit	Potage crème de brocolis Radis et beurre Ou Salade Italienne (pâtes BIO, tomates, carottes, courgettes, emmental, crème, mayonnaise) Sauté de porc au romarin Ou Cuisse de poulet sauce basquaise Riz BIO Pilaf Ou Purée de brocolis Saint Nectaire AOP Ou Fromage Vache qui Rit Mousse au café Ou Compote maison Pommes BIO & biscuit	
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27	Samedi 28	Dimanche 29	
Potage velouté de potimarron Accras de morue Ou Salade de haricots verts Cuisse de canard à l'orange Ou Daube de bœuf (VBF) Carottes Vichy Ou Purée de pommes de terre BIO Camembert Ou Petits suisse BIO & dosette de sucre Fruit Ou Ile flottante et sa crème anglaise	Potage fermier Salade de hareng (PdT BIO, hareng fumé, huile de noix, oignons, sell, persil plat, poivre) Ou Cœur de Palmiers et maïs vinaigrette Dos de colin-lieu MSC sauce oseille et Courgettes persillées Ou PLAT 2 EN 1 – Jambalaya au riz BIO (haut de cuisse poulet, saucisse fumée, chorizo, poivrons, oignons) Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage fondu Vache qui rit Pomme cuite Ou Fruit	Soupe du chalet Salade Coleslaw (Carottes BIO et chou blanc râpé à la mayonnaise) Ou Salade mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) PLAT VEGETARIEN 2 EN 1- Spaghettis BIO (spaghettis BIO, julienne de carotte, courgettes, champignons de paris, béchamel, bleu) Ou PLAT 2 EN 1 - Endives au jambon Label Rouge Fromage Saint Paulin Ou Fromage Cantadou Ail et F. herbes Salade de fruits frais exotique et biscuit Ou Liégeois au café	Potage velouté tomates / gingembre Saucisson sec et cornichon Ou Asperges à la vinaigrette Omelette oignons / tomate & Brunoise Provençale (Carottes, poivrons jaunes/rouges, tomates, aubergines, oignons pré-frits) Ou PLAT 2 EN 1 : Axoa de bœuf au riz BIO Coulommiers Ou Yaourt velouté & dosette de sucre Eclair à la vanille Ou Purée de fruits BIO et biscuit	Potage Saint Germain (pois-cassés) Salade de tomates & dosette de vinaigrette Ou Lentilles BIO à la vinaigrette Fish and chips sauce Tartare Ou Sauté de veau citron/ olives Frites au four Ou Julienne de légumes Munster AOP Ou Fromage fondu Kiri Crème dessert au chocolat Ou Fruit	Potage crème de brocolis Segment de pomelos Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Colombo de dinde Ou Quiche océane maison Riz BIO Pilaf Ou Salade verte (dosette de vinaigrette) Bûchette aux laits mélangés Ou Fromage Cantadou Fruit Ou Cocktail de fruits au sirop léger et biscuit	Potage Carottes à l'orange Salade Atlantique (PdT BIO, filet de lieu noir, béarnaise, câpres) Ou Chou rouge et dosette de vinaigrette Crépinette de porc sauce tomate Ou Fricassée de poulet aux deux poivres Purée de chou-fleur Ou Polenta crémeuse Pont l'Evêque AOP Ou Fromage fondu Samos Tartelette aux myrtilles Ou Compote maison Pommes BIO/Poires BIO & biscuit	
Lundi 30		Mardi 31					
Potage mouliné de Légumes Salade aux 2 pommes (terre & fruit BIO/HVE) Ou Céleri rémoulade Paupiette de veau Sauce provençale et Purée de Crécy (carottes BIO) Ou PLAT 2 EN 1 - Petit salé & haricots blancs BIO grand-mère Emmental Ou Fromage Vache qui rit Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle & biscuit		Potage crème de céleri Chou blanc aux raisins secs râpé à la vinaigrette Ou Salade de Naples aux pâtes BIO (Pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olive noire, vinaigrette, curcuma,sel,poivre) Cuisse de poulet aux 2 poivres Ou Quiche au jambon Label Rouge et emmental Riz BIO pilaf Ou Salade verte (dosette de vinaigrette) Mimolette Ou Fromage Six de Savoie Crème dessert au caramel Ou Fruit					