

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).

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 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

AVRIL 2026

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

Tournée n°: _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mercredi 1er	Mercredi 1 ^{er} Jeudi 2
Jeudi 2	Vendredi 3 Samedi 4
Vendredi 3	Dimanche 5 Lundi 6
Lundi 6	FERIE
Mardi 28	Mardi 28 Mercredi 29
Mercredi 29	Jeudi 30 Vendredi 1 ^{er} mai
Jeudi 30	Samedi 2 mai Dimanche 3 mai

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 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.



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

		Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
		Potage crème de carottes à la coriandre Noix de jambon fumé & beurre Ou Radis et beurre Filet de poisson MSC sauce beurre blanc et Haricots verts persillés Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> -Ravioles Boscone UE sauce tomate et emmental râpé Camembert Ou Fromage Tartare ail et fines herbes Tartelette au chocolat Ou Purée de fruits & biscuit	Potage cresson Taboulé (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre frais, poivrons, assaisonnement) Ou Concombre et dosette de vinaigrette Omelette au fromage Ou Cuisse de canette sauce orange Epinards au beurre Ou Semoule BIO Gouda Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Fruit Ou Mousse au café	Potage velouté de courgettes Salade de Pommes de terre BIO à la Dijonnaise (PdT BIO, haricots verts, carottes, tomates, moutarde à l'ancienne, assaisonnement) Ou Salade de tomates et maïs à la vinaigrette & dosette de vinaigrette Pané de colin MSC, citron et Ratatouille Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> -Saucisse de Toulouse, dosette de moutarde et lentilles BIO à la paysanne Bûchette laits mélangés (vache et chèvre) Ou Fromage frais Chanteneige Fruit Ou Petits suisses fruités	Potage persil Chou rouge vinaigrette Ou Salade Paimpol (Haricots blancs BIO, échalotes, lardons, vinaigrette, persil) Tripes (vbf) à la mode de Caen Ou Rôti de porc sauce ciboulette Purée de pommes de terre BIO Ou Carottes à la crème Brie Ou Faisselle et dosette de sucre Liégeois au chocolat Ou Compote maison de pommes BIO/Bananes RUP & biscuit	Potage crème de brocolis Salade des Iles (riz BIO, tomates fraîches, soja, maïs, ananas, oignons, vinaigrette) Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Fricassé de poulet sauce suprême Ou Steak haché (vbf) sauce échalote Gratin de courgettes Ou Pâtes Fusillis BIO Cantal (AOP) Ou Fromage Cantafrais Charlotte aux poires Ou Fruit
Lundi 6 - PAQUES	Mardi 7	Mercredi 8 – REPAS ASIATIQUE	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
Potage crème de céleri Salade de Pâques (Haricots verts, flageolets, champignons de Paris, amandes effilées, œuf de caille) Sauté de lapin à la moutarde Pommes boulangères BIO Comté AOP Pâtisserie de Pâques 	Potage cultivateur (PdT BIO, carottes, poireaux, céleri, navet) Salami et cornichon Ou Carottes râpées citronnette Quiche aux 3 fromages AOP maison (cantal, AOP, Brique bleue, emmental) Ou Blanquette de dinde Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Riz BIO Pilaf Brique Bleue Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Semoule au lait Ou Fruit	Potage mouliné de légumes Nems aux légumes Ou Salade mexicaine (maïs, poivrons, Har. Rouge, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Sauté de porc à la chinoise Ou Cœur de Merlu MSC sauce citron Poêlé de nouilles asiatiques Ou Haricots verts persillés Coulommiers Ou Faisselle & dosette de sucre Salade de fruits exotiques frais maison et biscuit Ou Purée de fruits & biscuit	Potage crème de haricots à la Russe (Har.verts, P.de Terre, poireaux, oignons) Concombre à l'estragon et dosette de vinaigrette Ou Feuilleté au fromage Fricadelle de veau sauce crème & Pommes dauphine Ou <u>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1</u> : Lasagnes ricotta chèvre & Epinards Saint Nectaire (AOP) Ou Fromage Kiri Pruneaux d'Agen au vin IGP et biscuit Ou Fruit	Potage persil Salade de haricots vert et œuf dur Ou Salade Créole (Riz BIO, poulet, ananas, tomate, raisins secs) Quenelles de brochet sauce armoricaine Ou Saucisse de Lyon sauce vigneronne Semoule BIO Ou Purée de céleri Emmental Ou Petits suisse BIO & dosette de sucre Pot de crème maison au café Ou Yaourt aux fruits	Potage velouté de tomates / gingembre Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Avocat à la mayonnaise Cuisse de pintade grand-mère Ou Œufs façon Meurette (lardons, vin rouge, tomates) Navets et carottes persillés Ou Pommes rissolées aux herbes Carré Ou Fromage Chanteneige Clafoutis aux cerises Ou Fruit	Potage cresson Asperges à la vinaigrette Ou Salade Californienne au riz BIO Rôti de paleron de bœuf (vbf) sauce échalotes Ou Saucisses chipolatas sauce tomate Endives braisées Ou Pâtes BIO coquillettes Munster (AOP) Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Crème renversée Ou Compote maison de pommes BIO/Pruneaux IGP et son biscuit
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16 – MENU BRASSERIE	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
Potage crème à la coriandre Pâté de lapin et cornichon Ou Salade Di Palermo (pâtes BIO, tomates, mayonnaise, ketchup, surimi, crevettes, oignons frais, basilic,sel,poivre) Bourguignon de bœuf (vbf) à la provençale & Carottes Vichy Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> -Cassoulet (haricots blancs BIO, saucisse de Toulouse HVE, poitrine de porc, saucisson à l'ail) Edam Ou Fromage frais Saint Bricet Fruit Ou Ile Flottante	Potage mouliné de légumes Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Ou Salade de lentilles BIO aux lardons à la vinaigrette Quiche aux oignons maison Ou Pané de colin-lieu MSC & son citron Salade verte et dosette de vinaigrette Ou Poêlée campagnarde (haricots verts, pommes de terre préfilées, carottes, haricots beure,oignons) Bûchette laits mélangés Ou Fromage Six de Savoie Riz BIO au lait maison Ou Fromage blanc fruité	Potage crème de brocolis Carottes râpées à la vinaigrette Ou Feuilleté champignons Normandin de veau sauce forestière et Gratin de courgettes Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Jambalaya au riz BIO (haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, chorizo,poivrons,oignons) Brie Ou Yaourt velouté et dosette de sucre Pruneaux d'Agen IGP au sirop et biscuit Ou Fruit	Potage crème de céleri Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise Ou Salade Landaise (Pommes de terre locales, gésiers de volailles, oignons frais, persil plat frais, vinaigrette...)) Andouillette et son confit d'oignons (dosette de moutarde) Ou Cuisse de poulet sauce suprême Pommes de terre BIO campagnarde rôties Ou Julienne de légumes Camembert Ou Fromage blanc BIO et dosette de sucre Tartelette Tatin Ou Purée de fruits BIO et biscuit	Potage velouté de courgettes Tomate persillée et dosette de vinaigrette Ou Salade de hareng (PdT BIO, hareng fumé, huile de colza, oignons frais, sel, persil plat frais, poivre) Dos de colin-lieu MSC Sauce estragon Ou Saucisse de francfort &dosette de moutarde Pâtes BIO Fusillis (Emmental râpé) Ou Purée de chou-fleur Tomme blanche Ou Fromage Chanteneige Fruit Ou Liégeois à la vanille	Potage cultivateur Salade Italienne (pâtes BIO, carottes, courgettes, tomates, emmental, olives noires, crème, mayonnaise) Ou Terrine aux trois légumes et dosette de mayonnaise Escalope de dindonneau à la viennoise (dosette de mayonnaise) Ou Omelette aux herbes Brocolis persillés Ou Riz BIO pilaf au curcuma Gouda Ou Faisselle et dosette de sucre Crème dessert praliné Ou Fruit	Potage crème de haricots à la Russe Quiche au fromage Ou Chou rouge au lard Rôti de paleron de bœuf (vbf) sauce poivre Ou Sauté de porc au curry Haricots verts persillés Ou Purée de pommes de terre BIO Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Tarte fondante au chocolat Ou Compte maison de pommes BIO/Poires BIO & biscuit
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
Potage velouté de tomates / gingembre Salade Bien -être (Pâtes BIO, maïs, courgettes, mimolete, huile olive, vinaigre de vin, ciboulette, cerfeuil) Ou Segments de pomelos Filet de poulet sauce estragon Ou Cordon bleu (dosette de ketchup) Brunoise provençale (courgettes, aubergines, poivrons, oignons, ail) Ou Pommes rissolées aux herbes Tommes des Pyrénées IGP Ou Fromage St Bricet Fruit Ou Poire cuite sauce chocolat	Potage persil Crevettes et beurre Ou Samoussa aux légumes (dosette de mayonnaise) Cœur de Merlu MSC sauce dieppoise & Poêlée du marché (Pde T rissolées,carottes, Har.verts, brocolis, chou-fleur,petits pois,oignons préfilés, poivrons rouges) Ou <u>PLAT VEGETARIEN 2 EN 1</u> –Spaghettis BIO végétariens Pont l'évêque AOP Ou Faisselle et dosette de sucre Pruneaux d'Agen IGP au vin & biscuit Ou Fruit	Potage cresson Salade d'endives à la vinaigrette (dosette de vinaigrette) Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayonnaise <u>PLAT 2 EN 1</u> : Cuisse de pintade à l'alsacienne (chou alsacien) Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Gratin de coquillettes BIO au Jambon blanc Label Rouge Camembert Ou Fromage Boursin ail et fines herbes Salambo Ou Purée de Fruits et biscuit	Potage crème de brocolis Salade Atlantique (PdT BIO, maquereau, mayonnaise, pomme, persil plat frais) Ou Saucisson sec et cornichon Normandin de veau sauce chasseur et Purée de brocolis Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Fagottinis au jambon italien sauce tomate basilic Brique Bleue Ou Fromage blanc et dosette de sucre Fruit Ou Abricots au sirop léger & biscuit	Potage crème de carottes à la coriandre Radis et beurre Ou Salade de pâtes BIO à l'Indienne Rôti de porc ½ sel sauce madère et Ratatouille Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> - Brandade de poisson aux pommes de terre BIO Carré Ou Fromage Cantafrais Purée de Fruits BIO & biscuit Ou Fruit	Potage crème de céleri Salade coleslaw (carottes & chou blanc râpées mayonnaise) Ou Salade vosgienne (Pdt BIO, cervelas, vinaigrette, oignons frais hachés, persil, sel, poivre) Fricassée de poulet au curry Ou Omelette nature Semoule BIO Ou Mousseline d'épinards maison Saint nectaire AOP Ou Fromage Six de Savoie Gland au Kirch Ou Fruit	Potage velouté de courgettes Salade vendéenne (Haricots blancs BIO,vinaigrette,poitrine de porc, emmental, oignons frais, persil frais, ail,sel) Ou Champignons à la grecque Crépinette de porc sauce tomate Ou Colombo de dinde Haricots beurre persillés Ou Pâtes BIO Macaronis Fromage laits mélangés Ou Yaourt nature BIO et dosette de sucre Compote maison pommes BIO & biscuit Ou Crème dessert chocolat
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30			
Potage crème à la coriandre Salade piémontaise pommes de terre BIO Ou Chou blanc râpé aux raisins secs Quenelle de brochet sauce armoricaine et courgettes sautées à l'ail Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Spaghettis BIO à la carbonara (Vbf) et emmental râpé Emmental Ou Fromage Chanteneige Fruit Ou Purée de fruits et biscuit	Potage cultivateur Carottes râpées aux câpres Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette de mayo Boudin noir et sa compote de pommes Ou Tarte Méditerranéenne maison Pommes de terre BIO persillées Ou Salade verte et dosette de vinaigrette Mimolette Ou Faisselle & dosette de sucre Purée de Fruits et biscuit Ou Fruit	Potage cresson Cervelas à la vinaigrette Ou Tomate persillée (dosette de vinaigrette) Cuisse de canette sauce orange Ou Omelette aux lardons et aux oignons Jardinière de légumes (carottes, haricots verts/beure, petits pos, céleri, navets) Ou Pâtes BIO coquillettes (fromage râpé) Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Kiri Salade de fruits exotiques frais & biscuit Ou Riz au lait	Potage persil Salade de haricots verts à la vinaigrette Ou Accras de morue (dosette de mayonnaise) Cœur de merlu MSC sauce aneth Ou Boulettes de bœuf sauce tomate (UE) Semoule BIO Ou Purée du soleil (carottes, poivrons, pommes de terre) Carré Ou Yaourt velouté & dos. de sucre Fruit Ou Petits suisses aux fruits			