

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 (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

MAI 2026

NOM : _____

PRÉNOM : _____

VILLE : _____

Tournée n° : _____

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

Jour de livraison :	Repas livrés :
Mardi 28/04	Mardi 28/4 Mercredi 29/4
Mercredi 29/4	Jeudi 30/4 Vendredi 1 ^{er} /5
Jeudi 30/4	Samedi 2/05 Dimanche 3/05
Vendredi 1er	Férié
Mardi 5/5	Mardi 5/5 Mercredi 6/5
Mercredi 6/5	Jeudi 7/5 Vendredi 8/5
Jeudi 7/5	Samedi 9/5 Dimanche 10/5
Vendredi 8/5	Férié
Mardi 12/5	Mardi 12/5 Mercredi 13/5
Mercredi 13/5	Jeudi 14/5 Vendredi 15/5
Jeudi 14/5	Férié
Mercredi 20/5	Mercredi 20/5 Jeudi 21/5
Jeudi 21/5	Vendredi 22/5 Samedi 23/5
Vendredi 22/5	Dimanche 24/5 Lundi 25/5
Lundi 25/5	Férié

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.
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,
MERCİ DE COCHER LA CASE CI-CONTRE** ☐

				Vendredi 1 ^{er} - « FERIA »	Samedi 2	Dimanche 3
				Potage crème de céleri Salade Toscane (Tomates fraîches, fonds d'artichauts, poivrons,olives noires, mozzarella, vinaigre, huile d'olive, basilic) Rôti de paleron de bœuf (vbf) Sauce cognac Purée de pommes de terre à l'ail  Chèvre Cheesecake framboise	Potage mouliné de légumes Mini pizza Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Paupiette de veau sauce aux pruneaux IGP et Petits pois à la française Ou <u>PLAT VEGETARIEN</u> (2 en 1) Dahl de lentilles corail (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre, épinards, coriandre, sel) Coulommiers Ou Fromage blanc BIO & dos. de sucre Crème dessert praliné Ou Compote maison Pommes BIO/Fraises & biscuit	Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons) Salade de betteraves et vinaigrette Ou Saucisson à l'ail et cornichon Cuisse de poulet basquaise Ou Saucisses de Francfort et dosette de moutarde Riz BIO pilaf à la tomate (lentilles corail, oignons, ail, crème, curry, gingembre, épinards, coriandre, sel) Brocolis à l'ail Tomme Blanche Ou Fromage Cantafrais Tartelette aux pommes Crumble Ou Purée de fruits et biscuit
Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8 - « FERIA »	Samedi 9	Dimanche 10
Potage velouté de courgettes Tomate persillée dosette vinaigrette Ou Salade mexicaine (maïs, poivrons, haricots rouges BIO, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Tripes à la mode de Caen (Vbf) Ou Sauté de porc à la chinoise Pommes BIO vapeur persillées Ou Poêlée Chinoise Chèvre Ou Fromage Saint Bricet Purée de Fruits & biscuit Ou Semoule au lait	Potage velouté de tomates /gingembre Œuf dur BIO entier coquille & dosette de mayonnaise Ou Chou rouge à la vinaigrette Crépinette de porc sauce moutarde Ou Dos colin meunière et citron Polenta crémeuse Ou Courgettes sautées à l'ail Saint Nectaire AOP Ou Fromage fondu vache qui rit Fruit Ou Pruneaux d'Agen IGP à la cannelle & biscuit	Potage cresson Segments de Pomelos Ou Pâté de lapin et cornichon Saucisse de francfort & dosette de moutarde et Pommes dauphine Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Risotto de volaille crémeux (riz BIO) Camembert Ou Yaourt nature & dosette de sucre Mousse au café Ou Fruit	Potage crème de carottes à la coriandre Panier emmental Ou Salade du Chef (concombre, tomates, maïs, menthe) Normandin de veau sauce tomate & Epinards au beurre Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Lasagnes au Bœuf (UE) Gouda Ou Fromage Six de Savoie Fruit Ou Crème renversée	Potage cultivateur Terrine de lotte à la provençale et dosette de mayonnaise Dos de colin/lieu Sauce Noilly Gratin Dauphinois Aux pommes de terre BIO Pont l'Evêque AOP Eclair gourmand noisettes parfum chocolat	Potage crème de brocolis Taboulé (semoule de blé BIO, tomates fraîches, concombre, poivrons, huile colza, huile olive, citron, sel, raz el hanout) Ou Salade du pirée Blanquette de porc Ou Filet de poulet sauce Estragon Carottes Vichy Ou Riz BIO Pilaf au curcuma Brie Ou Yaourt Velouté & dosette de sucre Mousse aux marrons Ou Fruit	Potage crème de céleri Avocat à la mayonnaise Ou Salade exotique (Riz BIO, ananas, maïs, olives noires, surimi, vinaigrette., persil, sel) Goulash hongrois (VBF) Ou <u>PLAT VEGETARIEN</u> - Omelette au fromage Pâtes BIO Coquillettes (fromage rapé) Ou Purée de haricots verts Carré Ou Fromage Kiri Charlotte aux fruits rouge Ou Compote maison Pommes BIO/Bananes RUP & biscuit
Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14 - « ASCENSION »	Vendredi 15	Samedi 16	Dimanche 17
Potage persil Galantines aux olives Ou Salade de cœurs de palmiers et maïs à la vinaigrette Langue de bœuf sauce piquante (vbf) & Pommes de terre BIO vapeur persillées Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> – Lasagnes BIO du soleil Camembert Ou Yaourt nature & dosette de sucre Pot de crème maison Vanille Ou Crème dessert chocolat	Potage mouliné de légumes Carottes à la marocaine Ou Quiche au fromage Pané de Colin MSC et citron et Gratin de chou-fleur Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Saucisse fumée & Lentilles BIO à la paysanne Bûchette au lait mélangé (lait, vache, chèvre) Ou Fromage SAMOS Riz au lait Ou Fruit	Potage crème de carottes à la coriandre Crêpe aux champignons Ou Tomato persillée et dosette de vinaigrette Escalope de dindonneau à la viennoise et dosette mayonnaise Ou Normandin de veau sauce crème Poêlée du marché (Pommes rissolées préfités, carottes, H.verts, brocolis, chou-fleur, petits pois, oignons préfités, poivrons rouges)) Ou Frites au four Edam Ou Faisselle & dosette de sucre Fruit Ou Poire cuite au sirop & biscuit	Potage cresson Confit de poivrons hongrois <u>PLAT 2 EN 1</u> : Jambalaya au riz BIO (riz BIO, haut de cuisse de poulet, saucisse fumée, Chorizo, poivrons, tomates, curry, ail) Munster AOP Tartelette au chocolat	Potage crème de haricots à la Russe Salade de Naples (pâtes BIO, tomates, courgettes, thon, cerfeuil, oignons, olives noires, Curcuma, sel, poivre) Ou Salade Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise) Dos de colin-lieu MSC sauce Armoricaine au cognac et Courgettes sautées à l'ail Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> – Tortellinis boscone sauce tomate - basilic et emmental râpé (vbf) Tomme des Pyrénées IGP Ou Petits suisse & dosette de sucre Fruit Ou Flan gélifié nappé au caramel	Potage cultivateur Céleri à la vinaigrette Ou Salade de pommes de terre BIO à la dijonnaise (pommes de terre BIO, H.verts, carottes, échalottes) Jambon blanc LABEL ROUGE Ou Cuisse de pintade cocotte Pâtes BIO Pennes Ou Jardinière de légumes Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Fondu Six de Savoie Gland au Kirsch Ou Purée de fruits et son biscuit	Potage velouté de tomates gingembre Salade de Lentilles BIO à la vinaigrette Ou Salade aux deux racines (carottes et betteraves cuites) Sauté de dinde sauce basquaise Ou Andouillette sauce moutarde Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes) Ou Riz BIO Pilaf au curcuma Brique Bleu Ou Fromage St Bricet Abricot au sirop léger & biscuit Ou Compote maison Pommes BIO/Poires Bio & biscuit
Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22	Samedi 23	Dimanche 24
Potage velouté de courgettes Radis et beurre Ou Saucisson à l'ail et cornichon Saucisse de Francfort et moutarde Ou Dos de poisson MSC sauce Dieppoise Pommes dauphine Ou Haricots beurre persillés Brie Ou Faisselle & dos. de sucre Fruit Ou Purée de fruits et biscuit	Potage crème de brocolis Crêpe au fromage Ou Macédoine au thon Cuisse de canette grand-mère Ou Galette paysanne maison jambon Label Rouge (Galette sarrasin, jambon blc Label rouge, tomate, oignon, emmental) Haricots blanc façon grand-mère Ou Salade verte & dosette vinaigrette Saint Nectaire AOP Ou Yaourt velouté & dosette de sucre Tartelette Tatin Ou Liégeois au chocolat	Potage crème de céleri Salade vigneronne (PdT BIO, cervelas, emmental, vinaigrette, oignons, cornichons, persil, sel, poivre) Ou Avocat & dosette de mayonnaise Fricassée de poulet sauce suprême Ou Boudin noir et sa compote de pommes Ratatouille Ou Purée de pommes de terre BIO Bûchette aux laits mélangés (lait,vache, chèvre) Ou Fromage Fondu Vache qui rit Fruit Ou Pêche au sirop léger et son biscuit	Potage mouliné de légumes Concombre & dosette de vinaigrette Ou Salade du soleil (pâtes BIO, carottes, jambon label rouge, basilic, tomates, oignons rouge) Escalope de dindonneau à la viennoise & dos. Mayonnaise & Petits pois à la Française Ou <u>PLAT 2 EN 1</u> : Thiéboudienne au riz BIO (Riz BIO, légumes, cuisse de poulet) Edam Ou Fromage Samos Pruneaux d'Agen IGP au vin & biscuit Ou Fruit	Potage velouté de tomates/gingembre Salade de betteraves à la crème Ou Salade Flamande (Chou-blanc frais, pommes de terre BIO, mayonnaise, filet de hareng mariné, cornichons, oignons frais, crème, vinaigre de vin, persil plat frais, sel, poivre) Filet de colin MSC sauce à l'aneth & Pâtes BIO coquillettes (fromage râpé) Ou <u>PLAT 2 EN 1</u>- Choucroute (poitrine ½ sel, saucisse de Francfort, jambon label rouge) Coulommiers Ou Fromage Cantadou ail et fines herbes Purée de fruits et son biscuit Ou Salade de fruits exotiques frais et biscuit	Potage cresson Salade Mexicaine (Maïs, poivrons, haricots rouges, vinaigrette, oignons frais, olives noires, sel, poivre) Ou Carottes râpées vinaigrette <u>PLAT VEGETARIEN</u> : Omelette au fromage et Purée de Crécy (carottes) Ou <u>PLAT 2 EN 1</u>- Cannelloni au bœuf (UE) Carré Ou Fromage Cantafrais Eclair au chocolat Ou Fruit	Potage persil Terrine aux trois légumes dosette mayonnaise Ou Pavé aux poivres et cornichon Rôti de dinde sauce Madère Ou Paupiette de veau Marengo Semoule BIO Ou Brocolis à l'ail Emmental Ou Fromage blanc BIO & dos. de sucre Compote maison Pommes BIO & biscuit Ou Crème dessert praliné
Lundi 25 - « PENTECOTE »	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29	Samedi 30	Dimanche 31
Potage cultivateur Asperges sauce mousseline citron Ballotin de veau forestier Riz BIO Basmati au curcuma  Chèvre Mille-feuilles	Potage crème de carottes à la coriandre Accras de morue (dosette de mayonnaise) Ou Chou blanc râpé à la vinaigrette Sauté de porc à la crème et courgettes sautées à l'ail Ou <u>PLAT 2 EN 1 VEGETARIEN</u> Cappelletti 5 fromages (pâtes fraîches ricotte, peccorinp, fontina, provolone, from. râpé sauce tomate basilic) Tomme des Pyrénées IGP Ou Fromage fondu Vache qui rit Purée de fruits & son biscuit Ou Fruit	Potage crème de haricots à la Russe (PdT, poireaux, crème, oignons) Salade de pois chiches (pois chiche, thon, oignon, coriandre fraîche, tomate cuite, vinaigrette, jus citron) Tomate et maïs à la vinaigrette <u>PLAT VEGETARIEN</u> : Quiche aux oignons maison Ou Cœur de merlu sauce estragon Salade verte et dosette vinaigrette Ou Riz BIO Pilaf Gouda Ou Fromage frais Saint Môret Fruit Ou Abricots au sirop & biscuit	Potage mouliné de légumes Segment de pomelos Ou Œuf dur BIO entier avec coquille et dosette mayonnaise Merguez (dosette de ketchup) Et haricots verts persillés <u>PLAT 2 en1</u>– Lasagne de bœuf vbf Carré Ou Yaourt nature & dos. de sucre Semoule au lait maison Ou Fruit	Potage crème de brocolis Avocat à la mayonnaise Ou Radis et beurre Fish and Chips sauce Tartare Ou Cuisse de poulet rôti Frites au four Ou Carottes à la crème Pont l'Evêque AOP Ou Fromage Samos Pomme au four (dosette de confiture) Ou Yaourt aux fruits	Potage Mouliné de légumes Croisillon Dubarry Ou Marinade du soleil (carottes, chou-fleur, courgettes, poivrons, tomates, olives) Cuisse de pintade sauce chasseur & Gratin de chou-fleur Ou <u>PLAT (2 en1)</u> : Spaghettis BIO à la bolognaise (Vbf) Mimolette Ou Fromage Cantadou ail & fines herbes Fruit Ou Compote maison Pommes BIO/Fraise & biscuit	Potage velouté de tomates/gingembre Carottes râpées citronette Ou Salade aux 2 pommes (PdT, fruit, crème, oignons, sel poivre) Boulettes de bœuf sauce napolitaine (Vbf) Ou Cuisse de poulet Wang Purée de pommes de terre BIO Ou Poêlée chinoise Tomme Blanche Ou Fromage Chanteneigne Framboisier Ou Fruit