



## Menu de la Semaine 14 du 31 Mars au 04 Avril 2025

**Lundi 31 :** Entrée > Quiche Lorraine **OU** Tarte aux oignons

Plat > Bœuf mode aux carottes – Buewespätzle – Poêlée de légumes Tonique

Sans lait > Bœuf mode aux carottes – Buewespätzle – Poêlée de légumes Tonique

Sans Porc (Hallal) > Wings de poulet à la Jamaïcaine – Pommes Pont-neuf – Poêlée de légumes Tonique

Dessert > Panier de fruits frais de saison

**Mardi 01 :** Entrée > Salade de carottes en tagliatelles, ciboulette et fromage frais

Plat > Sauté de veau aux olives – Pâtes papardelles – Ratatouille Niçoise

Sans lait > Sauté de veau aux olives – Pâtes papardelles – Ratatouille Niçoise

Sans Porc (Hallal) > Gyros rôti, sauce Kebab ((Pot à part) – Pommes épicés rôtis – Légumes grillés

Fromage > Munster au Cumin

Dessert > Fromage blanc à la marmelade de coing d'Alsace

**Mercredi 02 :** Entrée > Blanc de Poireaux vinaigrette à la moutarde

Plat > Cordons bleu de dinde – Pommes rösti – Petits pois à l'étuvée

Sans lait > Paupiettes de bœuf « grand-mère » – Spätzle sautés - Confit de chou-rouge

Sans Porc (Hallal) > Escalope de dinde viennoise – Pommes rösti – Petits pois à l'étuvé

Végétarien > Pommes rösti – Petits pois à l'étuvée

Dessert > Sorbet Framboise au boulier

**Jeudi 03 :** Entrée > Gros Tartare de tomates au basilic et Parmesan

Plat > Bouchés à la Reine – Vol au vent – Riz pilaf

Sans lait > Salade Niçoise : Mesclun de salade verte, émietté de thon, tomates, œuf dur, haricots verts, poivrons frits, olives noires, vinaigrette au citron

Sans porc (Hallal) > Salade Niçoise : Mesclun de salade verte, émietté de thon, tomates, œuf dur, haricots verts, poivrons frits, olives noires, vinaigrette au citron

Fromage > Bâtonnets d'Emmental Français

Dessert > Compote de pommes et kiwi Maison (à partager)

**Vendredi 04 :** Entrée > Salade Italienne aux pommes Maison **OU** Salade de concombre

Plat > Beignets de calamar à la Romaine, sauce Smocking barbecue – Pommes Patatoes – Tomates grillés

Sans lait > Beignets de calamar à la Romaine, sauce Smocking barbecue – Pommes Patatoes – Tomates grillés

Sans Porc (Hallal) > Beignets de calamar à la Romaine, sauce Smocking barbecue – Pommes Patatoes –

Tomates grillés

Dessert > Pudding aux raisins

**Origines des viandes : Bœuf – France \*\*\* Porc – France \*\*\* Volailles – France \*\*\* Veau - France**

**MAISON MAECHLING Sarl**

Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling - 34, rue du Gal de Gaulle - 67116 Reichstett - Tel : 03 88 20 06 79  
Sarl MAECHLING Siège Sociale REICHESTETT - Sarl au Capital de 8 000 Euros