



Menu de la Semaine 42 du 14 au 18 Octobre 2024

- Lundi 14 :** Entrée > Presskopf, vinaigrette **OU** Salade de radis blanc
 Plat > Steaks de veau sauce Béarnaise – Pommes allumettes – Ratatouille Niçoise
 Sans lait > Steaks de veau sauce Provençale – Pommes allumettes – Ratatouille Niçoise
 Sans Viande > Lasagne végétarienne aux légumes et au pesto gratiné – Mesclun de salade verte
 Sans Porc > Steaks de veau sauce Béarnaise – Pommes allumettes – Ratatouille Niçoise
 Dessert > Fromage blanc aux fraises à la louche
- Mardi 15 :** Entrée > Tagliatelles de carottes en salade
 Plat > Cords bleu de dinde sauce crème – Purée de pommes de terre – Petits pois à l'étuvée
 Sans lait > Petit Potimarron farci à la viande – Pommes rissolées
 Sans Viande > Filet de poisson « Viennois » - Purée de pommes de terre – Petits pois à l'étuvée
 Sans Porc > Filet de poisson « Viennois » - Purée de pommes de terre – Petits pois à l'étuvée
 Fromage > Duo de fromages de France
 Dessert > Raisins Muscat d'Italie
- Mercredi 16 :** Entrée > Salade fermière
 Plat > Duo de Ravioles farcies, coulis de tomates – Salade verte du Maraicher
 Végétarien > Spätzle sautés – Trio de légumes d'Automne
 Sans Porc > Lasagne pur bœuf à la Bolognaise – Salade verte à l'Italienne
 Sans lait > Duo de Ravioles farcies, coulis de tomates – Salade verte du Maraicher
 Dessert > Crêpes aux pommes
- Jeudi 17 :** Entrée > Terrine forestière à tartinée **OU** Salade de pâtes au saumon fumé
 Plat > Escalope de porc milanaise – Pommes rissolées – Poêlée provençale aux tomates cerises
 Sans lait > Escalope de porc milanaise – Pommes rissolées – Poêlée provençale aux tomates cerises
 Sans Viande > Omelette provençale aux tomates cerises - Butternut en persillade
 Sans Porc > Joes de bœuf braisé à l'ancienne – Râpé de pommes de terre – Butternut en persillade
 Fromage > Brie de Meaux
 Dessert > Tarte au flan Pâtissier
- Vendredi 18 :** Entrée > Velouté de légumes du potager
 Plat > Paupiette de saumon aux petits légumes, sauce oseille – Tagliatelles – Flan de champignons
 Sans lait > Paupiette de saumon aux petits légumes – Tagliatelles
 Sans Viande > Paupiette de saumon aux petits légumes, sauce oseille – Tagliatelles – Flan de champignons
 Sans Porc > Paupiette de saumon aux petits légumes, sauce oseille – Tagliatelles – Flan de champignons
 Dessert > Clémentines

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 REICHSTETT - Sarl au Capital de 8 000 Euros