



## 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 > Joues 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