



Menu de la Semaine 43 du 21 au 25 Octobre 2024

- Lundi 21 :** Entrée > Terrine de saison à tartiner **OU** Duo de légumes Bulgare
 Plat > Pain de bœuf à la Bourgeoise – Pommes Rissolées – Julienne de légumes
 Sans lait > Pain de bœuf à la Bourgeoise – Pommes Rissolées – Julienne de légumes
 Sans Viande > Filet de harengs « Matjes » marinés à l'Alsacienne – Pommes en robe des champs
 Sans Porc > Pain de bœuf à la Bourgeoise – Pommes Rissolées – Julienne de légumes
 Dessert > Éclairs au chocolat
- Mardi 22 :** Entrée > Salade de pâtes au poulet **OU** Œuf Mimosa
 Plat > Nuggets de volaille sauce country – Pommes pont-neuf – Beignets d'oignons
 Sans lait > Nuggets de volaille sauce country – Pommes pont-neuf – Beignets d'oignons
 Sans Viande > Lasagne au saumon à la Florentine – Salade verte
 Sans Porc > Nuggets de volaille sauce country – Pommes pont-neuf – Beignets d'oignons
 Fromage > Tranchettes d'Emmental
 Dessert > Compote de poires
- Mercredi 23 :** Entrée > Salade de céleri rémoulade
 Plat > Tartiflette Savoyarde au lard et reblochon – Salade frisée aux lardons
 Végétarien > Tartiflette Savoyarde au reblochon – Salade frisée
 Sans Porc > Tartiflette Savoyarde au reblochon – Salade frisée
 Sans lait > Colombo de poulet à l'antillaise – Riz créole – Tajine de légumes aux figes
 Dessert > Petits pots de glace individuelles
- Jeudi 24 :** Entrée > Bigoudis de Galantines Maison **OU** Salade de carottes
 Plat > Sauté de veau aux champignons des bois - Knepfle sautés – Bâtonnière de carottes
 Sans lait > Sauté de veau aux champignons des bois - Knepfle sautés - Ratatouille
 Sans Viande > Pommes Marcaire – Salade de petits légumes vinaigre
 Sans Porc > Sauté de veau aux champignons des bois - Knepfle sautés – Bâtonnière de carottes
 Fromage > Assortiment de fromages
 Dessert > Dessert surprise
- Vendredi 25 :** Entrée > Velouté de carottes
 Plat > Dos de Cabillaud au sabayon – Pommes safranées – Poêlée au fenouil
 Sans lait > Dos de Cabillaud, jus court – Pommes safranées – Poêlée au fenouil
 Sans Viande > Dos de Cabillaud au sabayon – Pommes safranées – Poêlée au fenouil
 Sans Porc > Dos de Cabillaud au sabayon – Pommes safranées – Poêlée au fenouil
 Dessert > Fruit de saison

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