



## 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 figues  
 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