



Menu de la Semaine 51 du 16 au 20 Décembre 2024

Lundi 16 : Entrée > Salade de carottes cuites aux cornichons

Plat > Gratin de macaronis aux 2 jambons et coulis de tomate – Salade verte

Sans lait > Gratin de macaronis aux 2 jambons et coulis de tomate – Salade verte

Hallal > Donuts au poulet (halal) – Pommes noisette – Flan de champignons

Sans Porc > Poulet à la sauge - Pommes noisette – Flan de champignons

Dessert > Cocktail de fruits

Mardi 17 : Entrée > Bigoudis de galantines fines Maison **OU** Salade de cèleri

Plat > Filet de porc « Orloff » – Pommes rissolées – Haricots beurre

Sans lait > Tajine d'agneau aux fruits sec – Pommes rissolées – Haricots beurre

Hallal > Kebab de veau (halal) - Pommes rissolées – Haricots beurre

Sans Porc > Tajine d'agneau aux fruits sec – Pommes rissolées – Haricots beurre

Fromage > Mimolette

Dessert > Crème dessert au chocolat

Mercredi 18 : Entrée > Petite crudités de Noël

Plat > Fricadelles de veau aux herbes – Pâtes fusilli

Végétarien > Galettes de pommes de terre – Salade frisée fine

Sans Porc > Fricadelles de veau aux herbes – Pâtes fusilli

Sans lait > Fricadelles de veau aux herbes – Pâtes fusilli

Dessert > Fruit de saison

Jeudi 19 : Entrée > Terrine aux échalotes **OU** Tomates « Mimosa »

Plat > Boulettes de bœuf à la marocaine – Semoule aux raisins – Beignets d'oignons

Sans lait > Boulettes de bœuf à la marocaine – Semoule aux raisins – Beignets d'oignons

Hallal > Omelette aux fines herbes – Beignets d'oignons

Sans Porc > Boulettes de bœuf à la marocaine – Semoule aux raisins – Beignets d'oignons

Fromage > Tomme de Bourgogne

Dessert > Sorbet à la framboise au boulier

Vendredi 20 : Entrée > Velouté « Sylvestre »

Plat > Dos de cabillaud braisé, sauce oseille – Nid de tagliatelles – Mitonnée du jardinier

Sans lait > Dos de cabillaud braisé, sauce oseille – Nid de tagliatelles – Mitonnée du jardinier

Hallal > Dos de cabillaud braisé, sauce oseille – Nid de tagliatelles – Mitonnée du jardinier

Sans Porc > Dos de cabillaud braisé, sauce oseille – Nid de tagliatelles – Mitonnée du jardinier

Dessert > Tarte aux pommes au épices de Noël

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