



Menu de la Semaine 04 du 20 au 24 Janvier 2025

- Lundi 20 :** Entrée > Tourte des rois aux champignons (à partager)
 Plat > Cocotte du *Haut-Doubs* aux saucisses de Morteau, petits salés et légumes d'hiver
 Sans lait > Cocotte du *Haut-Doubs* aux saucisses de Morteau, petits salés et légumes d'hiver
 Sans porc (Hallal) > Fricassée de poulet « Grand-mère » - Buewespätzle – Carottes à la Vichy
 Dessert > Salade de fruits et agrumes d'hiver
- Mardi 21 :** Entrée > Salade de pommes de terre, oeufs et cornichons
 Plat > Fricadelles de bœuf, oignons confit et coulis de tomates – Schupfnudeln – Millefeuille de légumes
 Sans lait > Fricadelles de bœuf, oignons confit et coulis de tomates – Pommes au jus – Millefeuille de légumes
 Sans Porc (Hallal) > Omelette aux tomates - Pommes pin – Soufflé de carottes et brocolis
 Fromage > Fromage à partager surprise
 Dessert > Crème dessert au chocolat
- Mercredi 22 :** Entrée > Rondelles de saucisses de Lyon **OU** Duo de légumes Bulgare
 Plat > Jambon braisé au miel en croûte – Gratin dauphinois - Crudités d'hiver
 Sans lait > Gratin dauphinois - Crudités d'hiver
 Végétarien > Lasagne au légumes et pesto – Mesclun de salade verte
 Sans Porc (Hallal) > Lasagne au légumes et pesto – Mesclun de salade verte
 Dessert > Fromage blanc à la framboise
- Jeudi 23 :** Entrée > Salade de légumineuses à la Grecque
 Plat > Échine de porc à la Provençale – Pommes duchesses – Poêlée aux haricots plat
 Sans lait > Osso-buco de veau à la Napolitaine – Spaghettis - Légumes grillés à l'huile d'olive
 Sans Porc (Hallal) > Emincé de dinde à la Napolitaine - Spaghettis - Légumes grillés à l'huile d'olive
 Fromage > Fromage fondue à tartiner (individuelle)
 Dessert > Compote de pommes et abricots
- Vendredi 24 :** Entrée > Mouliné de légumes racines (chaud)
 Plat > Filet de colin braisé à l'armoricaine – Pâtes fraîches – Tombée d'épinardes à la crème
 Sans lait > Filet de colin braisé à l'armoricaine – Pâtes fraîches – Tombée d'épinardes à la crème
 Sans Porc (Hallal) > Filet de colin braisé à l'armoricaine – Pâtes fraîches – Tombée d'épinardes à la crème
 Dessert > Tarte aux poires « Amandine » Maison

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