



Menu de la Semaine 02 du 06 au 10 Janvier 2025

Lundi 06 : Entrée > Tourte des Rois aux champignons **OU** Œuf à la Russe
 Plat > Rôti de bœuf Chasseur - Pâtes fusilli – Chou rouge aux pommes
 Sans lait > Rôti de bœuf Chasseur - Pâtes fusilli – Chou rouge aux pommes
 Hallal > Fromage blanc aux fines herbes garnis – Pommes sautés – Salade frisée fine
 Sans Porc > Fromage blanc aux fines herbes garnis – Pommes sautés – Salade frisée fine
 Dessert > Salade d’ananas au sirop doux

Mardi 07 : Entrée > Bigoudis de galantines fines Maison **OU** Salade de cèleri
 Plat > Filet de poulet garni « Bistro » - Gnocchis poêlés – Poêlée rustique
 Sans lait > Filet de poulet Milanaise - Gnocchis poêlés – Poêlée rustique
 Hallal > Filet de poulet Milanaise - Gnocchis poêlés – Poêlée rustique
 Sans Porc > Filet de poulet garni Milanaise - Gnocchis poêlés – Poêlée rustique
 Fromage > Duo de fromages à partager
 Dessert > Crêpes Maison (sucre, chocolat, fruits rouge... aux choix de chacun)

Mercredi 08 : Entrée > Salade Coleslaw
 Plat > Sauté de veau à la Provençale – Pommes château – Tian de légumes
 Végétarien > Pommes château – Tian de légumes
 Sans Porc > Sauté de veau à la Provençale – Pommes château – Tian de légumes
 Sans lait > Sauté de veau à la Provençale – Pommes château – Tian de légumes
 Dessert > Clémentines

Jeudi 09 : Entrée > Salade de carottes au citron
 Plat > Lasagne au bœuf à la Bolognaise – Salade verte
 Sans lait > Omelette au jambon et champignons – Salade verte du marché
 Hallal > Spaghettis carbonara au Saumon Fumé – Salade verte du marché
 Sans Porc > Lasagne au bœuf à la Bolognaise – Salade verte
 Fromage > Munster et Reblochon à partager
 Dessert > Crème dessert à la vanille

Vendredi 10 : Entrée > Taboulé méridionale
 Plat > Nuggets de poisson, sauce ketchup – Pommes Rösti – Beignets d’oignons
 Sans lait > Nuggets de poisson, sauce ketchup – Pommes Rösti – Beignets d’oignons
 Hallal > Nuggets de poisson, sauce ketchup – Pommes Rösti – Beignets d’oignons
 Sans Porc > Nuggets de poisson, sauce ketchup – Pommes Rösti – Beignets d’oignons
 Dessert > Gâteau Basque

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