



## Plat du jour Semaine 05 du 30 Janvier au 03 Février 2023

### Lundi 30 : Entrée > Feuilleté Jambon-Emmental

Plat > Saucisse à frire paysanne – Ecrasé de pommes de terre – Fondue de poireaux  
 Sans porc > Fromage blanc aux fines herbes – Pommes sautés – Salade frisée  
 Végétarien > Fromage blanc aux fines herbes – Pommes sautés – Salade frisée  
 Fromage > Tomme AOP  
 Dessert > Salade d'agrumes et pommes au jus léger

### Mardi 31 : Entrée > Saucisse de foie Maison **OU** Salade de carottes aux amandes

Plat > Emincé de volailles au Pesto – Spätzle sautés – Jardinière au cerfeuil  
 Sans porc > Emincé de volailles au Pesto – Spätzle sautés – Jardinière au cerfeuil  
 Végétarien > Spätzle sautés – Jardinière au cerfeuil  
 Dessert > Gâteau marbré au beurre

### Mercredi 01 : Entrée > Duo de saucisson sec en bigoudis **OU** Salade de cèleri rave

Plat > Escalope de dinde Viennoise - Galettes de pommes de terre – Petits pois aux oignons cive  
 Sans porc > Escalope de dinde Viennoise - Galettes de pommes de terre – Petits pois aux oignons cive  
 Végétarien > Galettes de pommes de terre – Petits pois aux oignons cive  
 Dessert > Banane BIO des Antilles

### Jeudi 02 : Entrée > Velouté de poireaux aux petits lardons **OU** Velouté de poireaux

Plat > Cocotte de bœuf aux carottes – Pâtes farfalle – Piperade Niçoise  
 Sans porc > Cocotte de bœuf aux carottes – Pâtes farfalle – Piperade Niçoise  
 Végétarien > Pâtes farfalle – Piperade Niçoise  
 Fromage > Mimolette  
 Dessert > Pudding « Panna Cotta » (individuelle)

### Vendredi 03 : Entrée > Cocktail d'avocat et jambon de dinde **OU** Cocktail d'avocat

Plat > Filet de saumon à l'oseille et petits légumes – Fleuron – Nid de pâtes fraîches  
 Sans porc > Filet de saumon à l'oseille et petits légumes – Fleuron – Nid de pâtes fraîches  
 Végétarien > Fricassée de Carottes et patates douces – Pommes au jus  
 Dessert > Compote de pommes et fraises à la louche

Notre Société « Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling Reichstett Sarl » s'inscrit dans la nouvelle Loi EGalim applicable au 01 Janvier 2022 pour une restauration collective de qualité et durable. Ainsi tous nos Plats du jour sont cuisinés le matin de la livraison dans notre laboratoire de Reichstett grâce à des produits de qualités, majoritairement issue d'entreprise et producteurs locaux privilégiant ainsi les circuits courts.

**Origines des viandes : Bœuf – France \*\*\* Veau – France \*\*\* Porc – France \*\*\* Volailles – U.E.**

#### MAISON MAECHLING 1900

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  
 Code APE 522C - RCS STRASBOURG B69500840 - SIRET 698 500 840 000 13 - TVA N° INTRA COM FR86698500840