



Menu de la Semaine 06 du 03 au 07 Février 2025

- Lundi 03 :** Entrée > Salade de concombre, sauce au yaourt
 Plat > Roulé de jambon au poireaux, gratiné au Comté – Pommes rissolées
 Sans lait > Sauté de veau « Marengo » - Pommes rissolées
 Sans porc (Hallal) > Nuggets de poisson, sauce tartare – Pommes rissolées – Soufflé de carottes et brocolis
 Dessert > Clémentines Mademoiselle
- Mardi 04 :** Entrée > Rillettes pur porc Maison **OU** Conchiglié aux légumes en salade (sans porc)
 Plat > Palets de bœuf hachés - Pommes paillason – Petits pois et carottes
 Sans lait > Palets de bœuf hachés - Pommes paillason – Petits pois et carottes
 Sans Porc (Hallal) > Gratin de crozets gratiné au Beaufort – Salade frisée fine vinaigrette
 Fromage > Assortiment de France à partager
 Dessert > Petits pots de glace vanille-chocolat (individuelles)
- Mercredi 05 :** Entrée > Radis rose au sel à croquer
 Plat > Gros raviole (Maultaschen) farci porc et épinards - Sauce 3 fromages – Salade d'endives
 Sans lait > Suprême de poulet garni tomates et Pesto – Pâtes fusilli
 Végétarien > Gratin de pomme de terre et courgettes – Salade d'endives
 Sans Porc (Hallal) > Suprême de poulet tomates et mozzarella – Gratin de pomme de terre et courgettes
 Dessert > Carpaccio de poires williams au caramel
- Jeudi 06 :** Entrée > Velouté de panais au pain d'épices **OU** Rosette de Lyon (sans lait)
 Plat > Estouffade de bœuf « grand-mère » - Pâtes farfalle – Gratin de choux de Bruxelles
 Sans lait > Gratin de macaronis au jambon et coulis de tomates – Salade verte
 Sans Porc (Hallal) > Omelette légère aux fines herbes – Pommes Forestines
 Fromage > Tomme grise de Montagne (à partager)
 Dessert > Yaourts aux fruits mixés
- Vendredi 07 :** Entrée > Salade de légumes d'hiver cru au citron et sésame
 Plat > Bouchés aux fruits de mer – Riz Basmati – Vol au vent
 Sans lait > Pavé de saumon rôti – Pommes Vapeur – Jardinière au fenouil
 Sans Porc (Hallal) > Bouchés aux fruits de mer – Riz Basmati – Vol au vent
 Dessert > Tarte aux pommes à l'Alsacienne 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 REICHESTETT - Sarl au Capital de 8 000 Euros