



Plat du jour Semaine 11 du 13 au 17 Mars 2023

- Lundi 13 :** Entrée > Salade Piémontaise **OU** Tartare de légumes à la Scandinave
 Plat > Navarin de veau à la bourgeoise – Pâtes farfalle – Petites fleurettes aux fines herbes
 Sans porc > Navarin de veau à la bourgeoise – Pâtes farfalle – Petites fleurettes aux fines herbes
 Sans lait > Navarin de veau à la bourgeoise – Pâtes farfalle – Petites fleurettes aux fines herbes
 Fromage > Fromage à tartiflette crémeux
 Dessert > Tarte aux pommes Normande
- Mardi 14 :** Entrée > Salade de radis noir **BIO**
 Plat > Palets de bœuf hachés – Pommes aux échalotes - Soufflé de carottes et brocolis
 Sans porc > Palets de bœuf hachés – Pommes aux échalotes - Soufflé de carottes et brocolis
 Sans Lait > Palets de bœuf hachés – Pommes aux échalotes - Fagots de carottes maraîchères
 Dessert > Bananes **BIO** de République Dominicaine
- Mercredi 15 :** Entrée > Salade de lentilles Corail
 Plat > Suprême de volaille et tomate gratinée – Pommes rissolées – Poêlée de légumes grillés
 Végétarien > Pâtes Fettuccine – Poêlée de légumes rustique
 Sans Lait > Suprême de volaille et tomate gratinée – Pommes rissolées – Poêlée de légumes grillés
 Dessert > Yaourt aux fruits
- Jeudi 16 :** Entrée > Bigoudis de saucisse de Lyon Maison **OU** Salade de fusilli au Pesto
 Plat > Jambon en croûte – Gratin Dauphinois – Carottes Vichy
 Sans porc > Osso-buco de veau à l'Italienne – Pâtes linguine – Courgettes poêlés au cumin
 Sans Lait > Osso-buco de veau à l'Italienne – Pâtes linguine – Courgettes poêlés au cumin
 Fromage > Brie de Meaux AOP
 Dessert > Crème Liégeoise au chocolat
- Vendredi 17 :** Entrée > Macédoine de légumes mayonnaise
 Plat > Filet de Sole et crevettes à l'Américaine – Riz camarguais
 Sans porc > Filet de Sole et crevettes à l'Américaine – Riz camarguais
 Sans Lait > Filet de Sole et crevettes à l'Américaine – Riz camarguais
 Dessert > Émincé d'Ananas frais au basilic

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 – France.**