



Menu de la Semaine 13 du 24 au 28 Mars 2025

Lundi 24 : Entrée > Salade de concombre

Plat > Cassoulet Toulousain aux saucisses fumées

Sans lait > Cassoulet Toulousain aux saucisses fumées

Sans Porc (Hallal) > **La Salade César** : mesclun de salade verte, lamelles de poulet rôti, , tomates, œuf dur, croûtons, lamelles de Parmesan, vinaigrette tradition

Dessert > Mandarines Mademoiselle (les dernières de la saison...)

Mardi 25 : Entrée > Pâté en croûte Richelieu **OU** Œufs Mimosa

Plat > Blanquette de veau – Pâtes fraîches – Carottes Vichy

Sans lait > Tomates farcies à la volaille – Riz campagnard

Sans Porc (Hallal) > Tomates farcies à la volaille – Riz campagnard

Fromage > Fromages fondues à tartiner individuelles

Dessert > Petits pots de glace vanilles-chocolat

Mercredi 26 : Entrée > Salade de crudités et « French dressing »

Plat > Filet de porc « Orloff » - Gratin Alsacien – Poêlée Argenteuil

Sans lait > Filet de porc « Orloff » - Pâtes fraîches – Poêlée Argenteuil

Sans Porc (Hallal) > Fromage blanc aux fines herbes garnis – Pommes sautées – Salade frisée
Végétarien > Gratin Alsacien – Poêlée Argenteuil

Dessert > Yaourts à la vanille

Jeudi 27 : Entrée > Salade de légumineuse au Saumon fumé et vinaigre de framboise

Plat > Steak hachés, sauce au poivre - Pommes Pont-Neuf – Légumes grillés

Sans lait > Steak hachés, sauce au poivre - Pommes Pont-Neuf – Légumes grillés

Sans porc (Hallal) > Galettes de pommes de terre – Bigoudis de jambon de dinde – Mesclun Provençale

Fromage > Brie de Meaux

Dessert > Compote de pommes et fraises Maison

Vendredi 28 : Entrée > Quiche aux légumes primeur et St-Môret

Plat > Filet de poisson gratiné tomates et Mozzarella – Purée Crécy – Tajine de légumes

Sans lait > Filet de poisson gratiné à la tomate – Pomme safranée – Tajine de légumes

Sans Porc (Hallal) > Filet de poisson gratiné tomates et Mozzarella – Purée Crécy – Tajine de légumes

Dessert > Salade de fruits frais 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