



Plat du jour Semaine 19 du 09 au 12 Mai 2023

Lundi 08 : Jour Férié – Victoire 1945

Mardi 09 : Entrée > Salade de carottes au citron

Plat > Estouffade de bœuf aux oignons grelots – Knepfle aux œufs – Fagots de haricots

Sans porc > Estouffade de bœuf aux oignons grelots – Knepfle aux œufs – Fagots de haricots

Sans Lait > Estouffade de bœuf aux oignons grelots – Knepfle aux œufs – Fagots de haricots

Fromage > Brie de Meaux AOP

Dessert > Flan nappé au caramel (individuelle)

Mercredi 10 : Entrée > Œufs à la Mimososa

Plat > Filet de poulet fermier aux céréales croustillantes – Pommes rösti – Poêlée Argenteuil

Végétarien > Pommes rösti – Poêlée Argenteuil

Dessert > Bananes des caraïbes **BIO**

Jeudi 11 : Entrée > Salade de concombre à la crème

Plat > Bouchés à la Reine – Vol au vent – Riz pilaf

Sans porc > Bouchés à la Reine – Vol au vent – Riz pilaf

Sans Lait > Palette de porc à la diable – Poêlée du Primeur

Fromage > Kiri à la crème (individuelle)

Dessert > Tartes à la Rhubarbe

Vendredi 12 : Entrée > Quiche froide à la tomate et moutarde douce

Plat > Filet de Colin farci à la crème de tomates – Pommes safranées – Tomates rôties aux herbes

Sans porc > Filet de Colin farci à la crème de tomates – Pommes safranées – Tomates rôties aux herbes

Sans Lait > Filet de Colin farci à la crème de tomates – Pommes safranées – Tomates rôties aux herbes

Dessert > Crème dessert Strudel vanille-chocolat (individuelle)

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.**