



## Menu de la Semaine 19 du 05 au 09 Mai 2025

**Lundi 05 :** Entrée > Salade Italienne **OU** Salade de radis blanc Vinaigrette  
 Plat > Navarin de veau à la Bourgeoise – Buewespätzle poêlés – Trio de légumes allumettes  
 Sans Porc (Hallal) > Œufs brouillés aux tomates et légumes d'été – Trio de légumes allumettes  
 Sans Lait > Navarin de veau à la Bourgeoise – Buewespätzle poêlés – Trio de légumes allumettes  
 Dessert > Salade de fruits frais Maison

**Mardi 06 :** Entrée > Tartare de tomates aux oignons rouge et Balsamique  
 Plat > Émincé de volailles, sauce barbecue - Pommes gaufrettes – Julienne de légumes  
 Sans Porc (Hallal) > Émincé de volailles, sauce barbecue - Pommes gaufrettes – Julienne de légumes  
 Sans lait > Émincé de volailles, sauce barbecue - Pommes gaufrettes – Julienne de légumes  
 Fromage > Duo de fromages de France  
 Dessert > Compote de pommes, abricots et vanille

**Mercredi 07 :** Entrée > Bigoudis de rosette de Lyon  
 Plat > Kassler rôti à la broche - Salade d'Asperges - Salade de petits légumes  
 Sans Porc (Hallal) > Colombo de poulet à l'antillaise – Riz créole – Tajine de légumes aux figues.  
 Sans Lait > Colombo de poulet à l'antillaise – Riz créole – Tajine de légumes aux figues.  
 Dessert > Pancakes Maison au sirop d'érable

**Jeudi 08 :** Jour Férié – Victoire 1945

**Vendredi 09 :** Entrée > Saucisse de foie Fine à tartiner **OU** Véritable Œuf Mayonnaise  
 Plat > Croustillant de Colin et poireaux, sauce safranée – Risotto au Parmesan  
 Sans Porc (Hallal) > Croustillant de Colin et poireaux, sauce safranée – Risotto au Parmesan  
 Sans Lait > Croustillant de Colin et poireaux, sauce « Vierge » – Riz Villageois  
 Dessert > Chocolat liégeois (individuelle)

**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