



## Menu de la Semaine 21 du 19 au 23 Mai 2025

**Lundi 19 :** Entrée > Salade de pot au feu aux petits légumes **OU** Salade de petits légumes vinaigrette  
 Plat > Sauce Bouchés à la Reine – Tagliatelles fraîches - Fleuron  
 Sans Porc (Hallal) > Sauce Bouchés à la Reine – Tagliatelles fraîches - Fleuron  
 Sans Lait > Roti de bœuf Chasseur – Tagliatelles fraîches  
 Dessert > Salade de fruits frais de saison

**Mardi 20 :** Entrée > Salade de betterave rouge aux échalotes  
 Plat > Palets de bœuf « Fleischkechle » – Purée de patates douces – Millefeuille de légumes  
 Sans Porc (Hallal) > Beignets de calamars - Purée de patates douces  
 Sans lait > Beignets de calamars – Coquillettes – Millefeuille de légumes  
 Fromage > Duo Coulommiers et Comté 12 mois  
 Dessert > Flan pâtissier aux oeufs

**Mercredi 21 :** Entrée > Salade « Douceurs de crudités »  
 Plat > Brochettes de volailles marinés tomate/basilic – Pommes pin – Légumes d'été grillés  
 Sans Porc (Hallal) > Brochettes de volailles marinés tomate/basilic – Pommes pin – Légumes d'été grillés  
 Sans Lait > Brochettes de volailles marinés tomate/basilic – Pommes pin – Légumes d'été grillés  
 Dessert > Bananes des Antilles

**Jeudi 22 :** Entrée > Terrine de Campagne **OU** Salade de carottes au citron  
 Plat > Tomates farcies à l'ancienne – Riz aux petits légumes  
 Sans Porc (Hallal) > Lasagne aux légumes et au pesto gratiné – Mesclun de salade Romaine  
 Sans lait > Tomates farcies à l'ancienne – Riz aux petits légumes  
 Fromage > Petits fromages à tartiner individuelle  
 Dessert > Petits pots de glace vanille-fraises

**Vendredi 23 :** Entrée > Salade charcutière aux cornichons **OU** Salade au jambon de dinde Hallal  
 Plat > Escalope de saumon grillé, Beurre blanc – Pommes vapeur – Fondue de poireaux  
 Sans Porc (Hallal) > Escalope de saumon grillé, Beurre blanc – Pommes vapeur – Fondue de poireaux  
 Sans Lait > Escalope de saumon grillé au cerfeuil – Pommes vapeur – Fondue de poireaux  
 Dessert > Compote de pommes et poires

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