



## Plat du jour Semaine 24 du 12 au 16 Juin 2023

**Lundi 12 :** Entrée > Salade piémontaise au jambon **OU** Salade de concombre à la moutarde douce  
 Plat > Fricadelles de veau au coulis de tomates – Pâtes Fusilli – Poêlée de légumes du soleil  
 Sans porc > Fricadelles de veau au coulis de tomates – Pâtes Fusilli – Poêlée de légumes du soleil  
 Sans lait > Fricadelles de veau au coulis de tomates – Pâtes Fusilli – Poêlée de légumes du soleil  
 Fromage > Tranchettes d'emmental  
 Dessert > Abricots du Roussillon

**Mardi 13 :** Entrée > Salade de Museau à la Lyonnaise **OU** Salade de fusilli aux tomates cerises  
 Plat > Cordon bleu de dinde, sauce crème – Purée de poireaux primeur  
 Sans porc > Rôti de bœuf chasseur – Pommes parisiennes – Haricots beurre à l'ail  
 Sans lait > Rôti de bœuf chasseur – Pommes parisiennes – Haricots beurre à l'ail  
 Dessert > Crèmes dessert au chocolat

**Mercredi 14 :** Entrée > Œufs à la Russe  
 Plat > Gratin de macaronis aux 2 jambons et coulis de tomates – Mesclun de salade verte  
 Sans lait > Gratin de macaronis aux 2 jambons et coulis de tomates – Mesclun de salade verte  
 Végétarien > Gratin de panais – Trio de carottes primeurs  
 Dessert > Oreillons de pêches au sirop

**Jedi 15 :** Entrée > Salade de betterave rouge aux échalotes confites  
 Plat > Jambon braisé – Pommes boulangères – Duo de crudités de saison  
 Sans porc > Osso buco de veau à la napolitaine – Spaghettis au Parmesan – Légumes grillés  
 Sans lait > Osso buco de veau à la napolitaine – Spaghettis au Parmesan – Légumes grillés  
 Fromage > Brie de Meaux  
 Dessert > Tartes Tropézienne

**Vendredi 16 :** Entrée > Salade Italienne Maison **OU** Salade barbecue  
 Plat > Filet de sole à l'américaine – Timbaline de riz – Fenouil braisé  
 Sans porc > Filet de sole à l'américaine – Timbaline de riz – Fenouil braisé  
 Sans lait > Filet de sole à l'américaine – Timbaline de riz – Fenouil braisé  
 Dessert > Compote de pommes et fraises à la louche

Notre Société « Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling Reichstett Sarl » s'inscrit dans la nouvelle Loi EGALIM 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 – U.E.**

**MAISON MAECHLING 1900**

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  
 Code APE 522C - RCS STRASBOURG B69500840 - SIRET 698 500 840 000 13 - TVA N° INTRA COM FR86698500840