



Menu de la Semaine 25 du 16 au 20 Juin 2025

Lundi 16 : Entrée > Duo de crudités Fermières

Plat > Côtes de porc Viennoise – Écrasé de pommes de terre – Pois maraîcher du Finistère
 Sans Porc (Hallal) > Brochettes de volailles crème et Girolles – Pommes Maximes – Légumes grillés
 Sans lait > Côtes de porc Viennoise – Pommes Maximes – Pois maraîcher du Finistère
 Dessert > Salade de fruits de saison

Mardi 17 : Entrée > Bigoudis de galantines fines Maison **OU** Terrine de volaille aux petits légumes

Plat > Navarin de veau à la Bourgeoise – Pâtes penne - Petits légumes de Printemps
 Sans Porc (Hallal) > Kebab au veau et volaille, sauce chicken barbecue - Spätzle sautés
 Sans lait > Navarin de veau à la Bourgeoise – Pâtes penne - Petits légumes de Printemps
 Fromage > Fromage blanc aux fines herbes à la louche
 Dessert > Petit pot de glace vanille-chocolat

Mercredi 18 : Entrée > Brunoise de tomates et Mozzarella à l'Italienne

Plat > Fleischnacka au bouillon de légumes – Salade frisée fine aux lardons
 Sans Porc (Hallal) > Fleischnacka au bouillon de légumes – Salade frisée fine
 Sans Lait > Fleischnacka au bouillon de légumes – Salade frisée fine aux lardons
 Dessert > Vacherin framboise

Jeudi 19 : Entrée > Salade de pommes de terre, sauce César

Plat > Duo de capellettis au Bœuf et fagottinis au jambon de Parme, sauce Provençale – Salade verte
 Sans Porc (Hallal) > La Salade César : Mesclun de salade, lamelles de poulet rôti, tomates, œuf dur, câpres, croûtons, lamelles de Parmesan, vinaigrette tradition
 Sans lait > Duo de capellettis au Bœuf et fagottinis au jambon de Parme, sauce Provençale – Salade verte
 Fromage > Mimolette
 Dessert > Quartiers de Melon

Vendredi 20 : Entrée > Presskopf Maison, sauce gribiche **OU** Presskopf de poulet au citron

Plat > Blanquette de Colin et fruits de mer aux Champignons - Tagliatelles fraîches – Fleuron feuilletés
 Sans Porc (Hallal) > Blanquette de Colin et fruits de mer aux Champignons - Tagliatelles fraîches – Fleuron feuilletés
 Sans lait > Dos de Colin et fruits de mer à la Bordelaise - Tagliatelles fraîches – Fleuron feuilletés
 Dessert > Yaourt aux fruits mixés

Origines des viandes : Bœuf – France *** Porc – France *** Volailles – France *** Veau - France

MAISON MAEHLING Sarl

Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling - 34, rue du Gal de Gaulle - 67116 Reichstett - Tel : 03 88 20 06 79
Sarl MAEHLING Siège Sociale REICHSTETT - Sarl au Capital de 8 000 Euros