



Plat du jour Semaine 39 du 25 au 29 Septembre 2023

- Lundi 25 :** Entrée > Salade Italienne aux pommes **OU** Salade Coleslaw
 Plat > Potée Bavaoise aux saucisses fumés et lard paysan
 Sans porc > Bœuf Bourguignon – Schupfnudeln poêlés – Fricassée de carottes au Boursin cuisine
 Sans lait > Potée Bavaoise aux saucisses fumés et lard paysan
 Dessert > Petits pot de glace Stracciatella (individuelle)
- Mardi 26 :** Entrée > Rondelles de saucisse aux pistaches Maison **OU** Duo de légumes scandinave
 Plat > Sauté de veau au coing et à la cannelle – Pâtes ménagères – Poêlée romanesco
 Sans porc > Sauté de veau au coing et à la cannelle – Pâtes ménagères – Poêlée romanesco
 Sans lait > Sauté de veau au coing et à la cannelle – Pâtes ménagères – Poêlée romanesco
 Fromage > Fromage frais aux herbes à tartiner (individuelle)
 Dessert > Pastèques en tranche
- Mercredi 27 :** Entrée > Salade de betteraves rouge à la ciboulette
 Plat > Spaghettis à la Bolognaise – Salade verte du maraîcher
 Sans lait > Spaghettis à la Bolognaise – Salade verte du maraîcher
 Végétarien > Purée Crécy – Flan de petits pois
 Dessert > Pommes au four, cannelles et beurre salé
- Jeudi 28 :** Entrée > Velouté de potiron et coco aux croûtons **(Servi chaud)**
 Plat > Steak haché sauce rôtisseur – Purée de carottes et butternut
 Sans porc > Steak haché sauce rôtisseur – Purée de carottes et butternut
 Sans lait > Steak haché sauce rôtisseur – Pommes campagnardes
 Fromage > Brillat-Savarin
 Dessert > Yaourt aux fruits
- Vendredi 29 :** Entrée > Salade de crudités aux dés de fromage
 Plat > Escalope de saumon braisé sauce beurre blanc – Timbaline de riz aux crevettes – Fleuron
 Sans porc > Escalope de saumon braisé sauce beurre blanc – Timbaline de riz aux crevettes – Fleuron
 Sans lait > Escalope de saumon grillé aux herbes – Timbaline de riz aux crevettes – Fleuron
 Dessert > Tarte aux mirabelles Maison

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 – U.E.**