



## Plat du jour Semaine 04 du 23 au 27 Janvier 2023

**Lundi 23** : Entrée > Salade Italienne Maison **OU** Œuf à la Russe

Plat > Colombo de poulet à l'antillaise – Riz créole – Caviar d'aubergines

Sans porc > Colombo de poulet à l'antillaise – Riz créole – Caviar d'aubergines

Végétarien > Pommes paillasson – Wok de légumes

Fromage > Cantal Jeune AOP

Dessert > Compote de pommes et kiwi (à partager)

**Mardi 24** : Entrée > Salade de harengs doux à la mayonnaise au curry

Plat > Goulasch de bœuf à la Hongroise – Pâtes fetuccine – Tian Provençales

Sans porc > Goulasch de bœuf à la Hongroise – Pâtes fetuccine – Tian Provençales

Végétarien > Pommes duchesses – Petits pois à l'étuvée

Dessert > Flan nappé au caramel (individuelle)

**Mercredi 25** : Entrée > Terrine montagnarde aux noisettes **OU** Tomate Antiboise

Plat > Escalope de porc à la milanaise – Pommes Dauphines – Poêlée aux tomates cerises

Sans porc > Sauté de veau aux fruits sec – Pressé de pommes de terre – Poêlée aux tomates cerises

Végétarien > Pressé de pommes de terre – Poêlée aux tomates cerises

Dessert > Salade de mangue **BIO**

**Jeudi 26** : Entrée > Salade de betterave rouge aux lardons et sirop d'érables **OU** Salade de betterave rouge

Plat > Blanquette de veau à la crème et vin blanc – Pommes boulangères – Brocolis sauce Mornay

Sans porc > Blanquette de veau à la crème et vin blanc – Pommes boulangères – Brocolis sauce Mornay

Végétarien > Coquillettes au beurre – Duo de petites fleurettes

Fromage > Mimolette (à partager)

Dessert > Clémentines

**Vendredi 27** : Entrée > Velouté de carottes à la ciboulette (Servi Chaud)

Plat > Escalope de Sandre à l'americaine - Risotto à la crème – Bouchés aux fruits de mer

Sans porc > Escalope de Sandre à l'americaine - Risotto à la crème – Bouchés aux fruits de mer

Végétarien > La Potée du Bourbonnais aux 9 légumes

Dessert > Far Breton 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.**

**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 REICHTSTETT - Sarl au Capital de 8 000 Euros

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