



Menu de la Semaine 40 du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

Lundi 30 : Entrée > Salade de petits légumes vinaigrette

Plat > Pain de bœuf sauce aux 3 poivres – Pommes noisettes – Poêlée brocolis-champignons

Sans lait > Pain de bœuf sauce aux 3 poivres – Pâtes lasagnettes – Poêlée brocolis-champignons

Sans Viande > Assiette froide Océane : Saumon fumé Maison, Merrine aux St-Jacques, salade de perles marines aux œufs de truite

Sans Porc > Pain de bœuf sauce aux 3 poivres – Pommes noisettes – Poêlée brocolis-champignons

Dessert > Raisins Muscat d'Italie

Mardi 01 : Entrée > Quiche au potiron et poulet **OU** Salade Vigneronne

Plat > Saucisse à frire fine poêlée – Pommes Rössti – Chou rouge aux pommes fruits

Sans lait > Saucisse à frire fine poêlée – Pommes Rössti – Chou rouge aux pommes fruits

Sans Viande > Lasagne au poisson et à l'aneth gratinée au Parmesan – Salade verte

Sans Porc > Estouffade de bœuf aux oignons grelots – Buewespätzle – Gratin de choux de Bruxelles

Fromage > Assortiment de fromage

Dessert > Salade de fruits d'Automne

Mercredi 02 : Entrée > Pâté de campagne **OU** Terrine aux 2 poissons

Plat > Fricassée de poulet « Buissonnière » – Schupfnudeln – Soufflé de carottes et brocolis

Végétarien > Schupfnudeln – Soufflé de carottes et brocolis

Sans Porc > Fricassée de poulet « Buissonnière » – Schupfnudeln – Soufflé de carottes et brocolis

Sans lait > Fricassée de poulet « Buissonnière » – Schupfnudeln – Légumes du Baeckeoffe

Dessert > Tarte Pâtissière de saison

Jeudi 03 : Entrée > Salade mêlée de légumineuse aux herbes fraîches

Plat > Palette à la diable – Pommes boulangères – Fondue de poireaux

Sans lait > Paupiettes de veau lardons et échalotes – Pâtes Farfalle – Légumes grillés

Sans Viande > Œufs brouillés à la tomate et au fromage - Légumes grillés

Sans Porc > Œufs brouillés à la tomate et au fromage - Légumes grillés

Fromage > Tomme grise de montagne

Dessert > Fromage blanc sur lit de fruits

Vendredi 04 : Entrée > Velouté de carottes au cerfeuil

Plat > Dos de cabillaud, St-Jacques et lard, sauce Dieppoise – Tagliatelles fraîches – Epinards à la crème

Sans lait > Dos de cabillaud, St-Jacques et lard – Tagliatelles fraîches – Tombée d'Epinards

Sans Viande > Dos de cabillaud et St-Jacques, sauce Dieppoise – Tagliatelles fraîches – Epinards à la crème

Sans Porc > Dos de cabillaud et St-Jacques, sauce Dieppoise – Tagliatelles fraîches – Epinards à la crème

Dessert > Petit Pot de glace individuelle

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