



## Plat du jour Semaine 42 du 16 au 20 Octobre 2023

**Lundi 16 :** Entrée > Salade Lyonnaise aux appétits **OU** Graines et céréales aux griottes en vinaigrette  
 Plat > Gratin de coquillettes aux 2 jambons et coulis de tomates – Mesclun de salade verte  
 Sans porc > Steaks de veau sauce Béarnaise – Pommes paillasson – Wok de légumes  
 Sans lait > Gratin de coquillettes aux 2 jambons et coulis de tomates – Mesclun de salade verte  
 Dessert > Poires Rocha

**Mardi 17 :** Entrée > Pâté en Croûte « Richelieu » **OU** Salade Vénitienne au Pesto  
 Plat > Cordons bleu de dinde sauce crème – Purée de carottes  
 Sans porc > Petit Potimarron farci à la viande - Schupfnudeln  
 Sans lait > Petit Potimarron farci à la viande - Schupfnudeln  
 Fromage > Tranchettes de Gruyère  
 Dessert > Petits pot de glace Vanille-fraise (individuelle)

**Mercredi 18 :** Entrée > Terrine aux noix **OU** Tomate Antiboise  
 Plat > Bavette de bœuf farcie, sauce forestière – Spätzle sautés – Trio de légumes d'Automne  
 Sans lait > Bavette de bœuf farcie, sauce forestière – Spätzle sautés – Trio de légumes d'Automne  
 Végétarien > Spätzle sautés – Trio de légumes d'Automne  
 Dessert > Tarte aux abricots

**Jeudi 19 :** Entrée > Salade de carottes et condiment à la moutarde  
 Plat > Escalope de porc milanaise – Pommes rissolées – Poêlée provençale aux tomates cerises  
 Sans porc > Joes de bœuf braisé à l'ancienne – Râpé de pommes de terre – Butternut en persillade  
 Sans lait > Escalope de porc milanaise – Pommes rissolées – Poêlée provençale aux tomates cerises  
 Fromage > Brie de Meaux AOP  
 Dessert > Tranches de cake au beurre – Compote de pommes

**Vendredi 20 :** Entrée > Velouté de poireaux au Tartare **OU** Filet de poulet à la provençale  
 Plat > Matelote de la mer – Pâtes fraîches – Champignons de Paris tournés  
 Sans porc > Matelote de la mer – Pâtes fraîches – Champignons de Paris tournés  
 Sans lait > L'Assiette « Pâté en croûte » Maison - Salade de pommes de terre – Duo de crudités assortis  
 Dessert > Salade de fruits frais

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.**