



Plat du jour Semaine 47 du 14 au 18 Novembre 2022

Lundi 14 : Entrée > Duo de concombre et courgettes sauce yaourt
 Plat > Fagottinis à la tomate et au Basilic, sauce Provençale – Mesclun de salade verte, vinaigrette
 Halal > Fagottinis à la tomate et au Basilic, sauce Provençale – Mesclun de salade verte, vinaigrette
 Sans porc > Fagottinis à la tomate et au Basilic, sauce Provençale – Mesclun de salade verte, vinaigrette
 Fromage > Fromage fondue à tartiner (individuelles)
 Dessert > Riz au lait aromatisés aux fruits (individuelles)

Mardi 15 : Entrée > Salade Coleslaw
 Plat > Rôti de porc laqué au miel – Pommes boulangères – Gratin de légumes racines
 Halal > Filet de Colin Meunière, sauce Hollandaise - Pommes boulangères – Gratin de légumes racines
 Sans porc > Filet de Colin Meunière, sauce Hollandaise - Pommes boulangères – Gratin de légumes racines
 Dessert > Raisins Muscat d'Italie en grappe

Mercredi 16 : Entrée > Bigoudis de saucisse des enfants **OU** Salade de radis blanc
 Plat > Cannellonis à la viande façon Napolitaine MAISON – Mesclun de jeunes pousses à l'Italienne
 Halal > Choucroute au poisson, sauce beurre blanc
 Sans porc > Choucroute au poisson, sauce beurre blanc
 Dessert > Compote de fruits rouge – Chantilly (individuelle)

Jeudi 17 : Entrée > Salade Italienne Maison
 Plat > Nuggets de poulet, sauce Barbecue - Pommes château – Bouchée de haricots Paysanne
 Halal > Nuggets de poulet, sauce Barbecue - Pommes château – Bouchée de haricots à l'ail
 Sans porc > Nuggets de poulet, sauce Barbecue - Pommes château – Bouchée de haricots à l'ail
 Fromage > Gouda 48 %
 Dessert > Pudding chocolat (individuelle)

Vendredi 18 : Entrée > Velouté de potiron au Cumin
 Plat > Filet de plie pané, sauce au Curry Madras - Risotto au Parmesan – Fenouil braisé
 Halal > Filet de plie pané, sauce au Curry Madras - Risotto au Parmesan – Fenouil braisé
 Sans porc > Filet de plie pané, sauce au Curry Madras - Risotto au Parmesan – Fenouil braisé
 Dessert > Bananes **BIO Commerce équitable**

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 REICHSTETT - Sarl au Capital de 8 000 Euros
 Code APE 522C - RCS STRASBOURG B69500840 - SIRET 698 500 840 000 13 - TVA N° INTRA COM FR86698500840