



Plat du jour Semaine 37 du 06 au 10 Septembre 2021

Lundi 06 : Entrée > Salade de tortillos « Charcutière » **OU** Taboulé Méridionales

Plat > Fricadelles de veau au coulis de tomates – Semoule à l'huile d'olives – Ratatouille Niçoise

Halal > Filet de Plie « Meunière » au coulis de tomates – Semoule – Ratatouille Niçoise

Sans porc > Fricadelles de veau au coulis de tomates – Semoule à l'huile d'olives – Ratatouille Niçoise

Dessert > Quartiers de Pastèque sans pépin

Mardi 07 : Entrée > Saucisse de foie Maison (à partager) **OU** Salade du pêcheur

Plat > Saucisses à frire paysanne sauce Dijonnaise – Purée de carottes

Halal > Soufflé carotte et brocolis - Galettes de pommes de terre Maison – Mesclun savoureux

Sans porc > Estouffade de bœuf au chorizo – Pommes château – Poêlée aux haricots plats

Fromage > Petit fromage à tartiner « Philadelphia » léger

Dessert > Crème glacée Vanille-fraise (pot individuelle)

Mercredi 08 : Entrée > Gaspacho de melon de Cavaillon et basilic

Plat > Fricassée de veau aux figues fraîches – Pâtes farfalle – Poêlée romanesco

Halal > Meunière de Limande au citron - Pâtes farfalle – Poêlée romanesco

Sans porc > Fricassée de veau aux figues fraîches – Pâtes farfalle – Poêlée romanesco

Dessert > Pommes Royal Gala

Jeudi 09 : Entrée > Quiche au potiron Maison (portionné)

Plat > Palette à la diable – Pommes potagères – Julienne de légumes

Halal > Gratin de pommes de terre, épinards, béchamel au Soja **BIO** – Mesclun de salade verte

Sans porc > Gratin de pommes de terre, épinards, béchamel au Soja **BIO** – Mesclun de salade verte

Dessert > Chocolat Liégeois

Vendredi 10 : Entrée > Salade Impériale aux pois chinois

Plat > Blanquette de cabillaud et St-Jacques – Tagliatelles fraîches – Poêlée des Balkans

Halal > Blanquette de cabillaud et St-Jacques – Tagliatelles fraîches – Poêlée des Balkans

Sans porc > Blanquette de cabillaud et St-Jacques – Tagliatelles fraîches – Poêlée des Balkans

Fromage > Edam à partager

Dessert > Compote pommes – fraises Maison

Tous nos Plats du jour sont cuisinés le matin de la livraison dans notre laboratoire de Reichstett.

Origines des viandes : Bœuf – France * Veau – France *** Porc – France *** Volailles – France**

Nos légumes sont pour la plupart issues de **fermes locales** et achetés soit en direct du producteur ou chez un grossiste du secteur (Exemple : Ferme Riedinger Hoerdt ou Maison Adès Krautergersheim)

Nous privilégions avant tout les fruits frais.

Nous ne travaillons que des œufs frais issus de la ferme Roeckel à Avenheim.

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