



Nos partenaires :



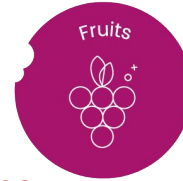
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 12 Octobre au 16 Octobre 2020
Semaine du goût : A la découverte de nos Régions

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Franche-Comté</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade verte au comté* • Saucisse fumé et cancoillotte* <i>Sans porc : Omelette à la cancoillotte</i> • Pommes de terre sautées au paprika • Poire pochée au sirop • Pain blanc 	<p>Nord Pas-de-calais</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade d'endives aux lentilles • Carbonade flamande • Riz aux carottes • Mimolette* • Flan à la chicorée • Pain de campagne 	<p>Antilles</p> <ul style="list-style-type: none"> Potimarron à la créole (torréfié au curry) • Poulet boucané (mariné au citron vert*, ail et échalotes) • Purée de patates douces* • Ananas* • Pain Blanc 	<p>Rhône-Alpes (Savoie)</p> <ul style="list-style-type: none"> Soupe de cresson* • Tartiflette • Salade verte • Gâteau de savoie et confiture de myrtilles • Pain Complet 	<p>Provence Alpes Côte d'Azur</p> <ul style="list-style-type: none"> Tapenade aux olives* et toasts • Aïoli de lieu sur lit de fenouil et poivrons* • Torsades • Tomme • Yaourt miel orange • Pain blanc

Naturellement engagés

Nos matières premières sont des produits frais (nous n'utilisons pas de produits surgelés).

Nos préparations sont maison (nous n'utilisons ni produits finis, ni produits industriels).

Les familles de produits suivantes sont issues de producteurs alsaciens : laitages, fruits, légumes, pommes de terre, volailles, viandes et produits du boulanger.

Toutefois, pour garantir une certaine variété des menus, nous pouvons être parfois amenés à proposer des produits d'origine hors Alsace pour ces 7 familles de produits. Ils sont identifiés, dans ce cas, par un*

Le pain, les pâtes, le riz, la semoule, les oeufs, la farine et le lait sont **issus de l'Agriculture Biologique**.

Remarque : Pour les enfants de moins de 5 ans, les fromages au lait cru seront remplacés systématiquement par un fromage au lait pasteurisé