



Nos partenaires :



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerker
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'orange* et emmental* • Jambon sauce au miel • <i>Sans porc : Filet de Poulet, sauce au miel</i> • Macaronis et chou rouge • Pommes • Pain blanc	Betteraves au raifort • Boulettes de volaille • Pommes de terre sautées, duo de panais et brocolis • Fromage blanc à la cassonade • Pain de campagne	Radis blancs en vinaigrette • Blanquette de veau à l'ancienne aux petits légumes • Riz au curcuma • Brie • Poêlée de poires tièdes à la cannelle • Pain Blanc	Salade de pois chiche • Tortilla de pommes de terre, oignons et fromage • Salade verte • Mousse au chocolat • Pain Complet • 	Velouté de potirons • Dos de merlu sur lit de choux verts • Boulgour • Morbier • Cake aux épices et clémentines* • Pain blanc

Naturellement engagés

Nos matières premières sont des produits frais (nous n'utilisons jamais 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 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