



Nos partenaires :



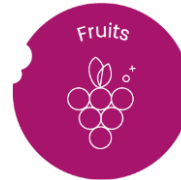
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



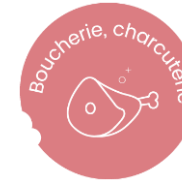
Volailles Koerker
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 22 au 26 février 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes à la coriandre • Mijoté de porc à l'ancienne <i>Sans porc : Filet de lieu</i> • Semoule et brocolis • Bibalaskas au muesli d'Alice • Pain blanc	Pâté en croûte <i>Sans porc : pâté en croûte de poulet</i> • Dos de lieu au curcuma • Pommes de terre vapeur à la ciboulette et navets jaunes • Comté* • Pommes • Pain de campagne	Radis blanc au miel • Lasagne de bœuf au potimarron • Salade verte* • Compote Pommes Kiwis* • Pain Blanc	Macédoine de carottes, navets et petits pois* • Cuisse de poulet au citron* • Riz et choux rouges confits • Yaourt aux fruits • Pain Complet	Choux blanc vinaigrette • Croziflette au reblochon • Salade verte* • Tomme de Savoie • Ananas* Rôti • 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