



Nos partenaires :



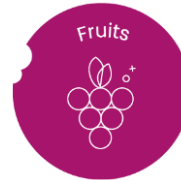
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



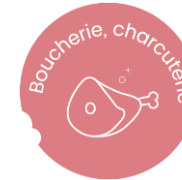
**Volailles Koerke**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 22 au 26 février 2021 Menu des tout-petits

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 • Compote de pommes bananes* • Pain blanc	Dos de lieu au curcuma • Pommes de terre vapeur à la ciboulette et navets jaunes • Compote de pommes • Pain de campagne	Lasagne de bœuf au potimarron • Compote Pommes Kiwis* • Pain Blanc	Emincé de poulet au citron • Riz et choux rouges confits • Compote pommes pruneaux* • Pain Complet	Croziflette au reblochon • Carottes à la vapeur • Compote pommes ananas* • 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