



Nos partenaires :



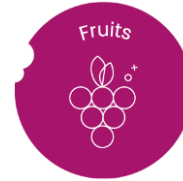
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



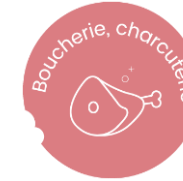
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 29 Mars au 2 Avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la coriandre* • Sauté de Porc printanier • <i>Sans porc : Escalope de dinde,</i> • Riz Pilaf • Fromage frais aux herbes • Compote de fruits* • Pain blanc	Salade de betteraves* à la vinaigrette • Dos de cabillaud et choux verts sauce crème safranée • Semoule • Brie* • Crumble poires* • Pain de campagne	Chou rouge à l'emmental* • Poulet rôti à la provençale • Pommes de terre rissolées et duo de champignons* • Orange* • Pain Blanc	Endives* et chèvre vinaigrette au persil • Omelette au fromage et herbes fraîches • Coquillettes à la crème de légumes • Gâteau moelleux à la cannelle et pépites de chocolat • Pain Complet • 	Férié

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