



Nos partenaires :



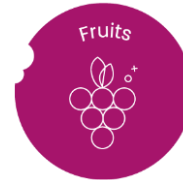
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



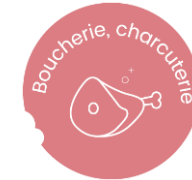
**Volailles Koerke**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 29 Mars au 2 Avril 2021 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de Porc printanier <i>Sans porc : Escalope de dinde,</i> Riz Pilaf Fromage frais aux herbes Compote de fruits* Pain blanc	Dos de cabillaud et choux verts sauce crème safranée Semoule Brie* Compote de poires* Pain de campagne	Emincé de poulet à la provençale Pommes de terre rissolées et duo de champignons* Emmental Compote de pommes Pain Blanc	Omelette au fromage et herbes fraîches Coquillettes à la crème de légumes Chèvre Compote pommes pruneaux 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