



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



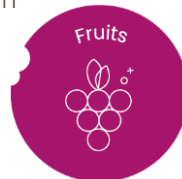
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



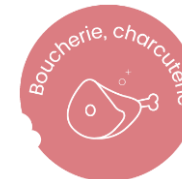
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 3 au 7 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves* au raifort et gruyère* • Navarrin de bœuf aux légumes • Riz • Kiwis* • Pain Blanc	Escabèche de fenouils • Rôti de porc à l'estragon façon palette à la diable • <i>Sans Porc : Escalopes de poulet à la diable</i> • Pâtes et duo brocolis carottes • Brie • Crème brûlée vanille • Pain de campagne	Céleris raves aux zestes de citrons verts* • Dos de julienne à la noix de coco sur lit de choux verts • Pommes de terre vapeur persillées • Yaourt aux cerises • Pain Blanc	Rillettes de thon et toast • Boulettes de volailles à la sauce piquante et champignons* • Boulgour • Tomme cendrée • Fraises • Pain Complet	Salade verte aux oignons nouveaux et croutons • Quiche aux légumes • Cantal* • Compote Pommes rhubarbes • 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, le blé, le boulgour, le quinoa, 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.