



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



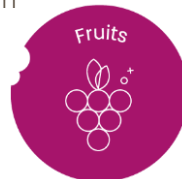
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



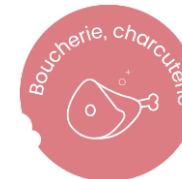
Volailles Koerker
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 3 au 7 Mai 2021 Menu des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Navarrin de bœuf aux légumes • Riz • Gruyère* • Compote Pommes Kiwis* • Pain Blanc	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* • Compote de Pommes • Pain de campagne	Dos de julienne à la noix de coco sur lit de choux verts • Pommes de terre vapeur persillées • Yaourt Nature • Pain Blanc	Boulettes de volailles • Boulgour et champignons* • Chèvre* • Compote Pommes Fraises • Pain Complet	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.