



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



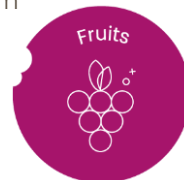
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



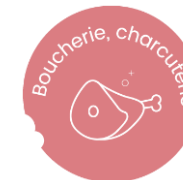
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 au 14 Mai 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au persil • Sauce pesto et parmesan* • Macaronis • Yaourt à la vanille • Pain Blanc	Asperges au fromage blanc, ail et fines herbes • Escalope de poulet au romarin • Purée carottes et pommes de terre • Ananas rôti au miel et spéculos • Pain de campagne	Concombre à l'ail • Tortilla pommes de terre à l'huile d'olive, oignons et chorizo • <i>Sans porc : Tortilla sans chorizo</i> • Salade verte • Tomme à l'ail des ours • Moelleux au citron • Pain Blanc	Férié	Salade verte aux olives* • Dos de cabillaud à la provençale • Semoule • Camembert* • Compote fraises 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.