



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



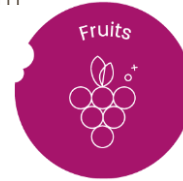
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



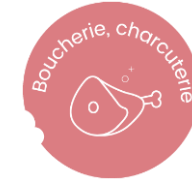
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 au 14 Mai 2021 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauce pesto et parmesan* • Macaronis et fondue d'épinards • Fromage frais à tartiner • Yaourt nature • Pain Blanc	Escalope de poulet au romarin • Purée carottes et pommes de terre • Comté* • Compote de pommes ananas • Pain de campagne	Tortilla pommes de terre et carottes à l'huile d'olive, oignons et chorizo • <i>Sans porc : Tortilla sans chorizo</i> • Brie* • Compote de pommes • Pain Blanc	Férié	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.