



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



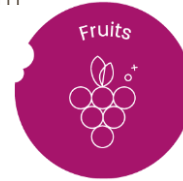
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



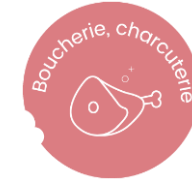
Volailles Koerker
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 14 juin au 18 juin 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon et beurre</p> <p>Sans porc : Jambon de volaille</p> <p>•</p> <p>Emincé de bœuf façon thaï</p> <p>•</p> <p>Riz</p> <p>•</p> <p>Camembert*</p> <p>•</p> <p>Pastèques*</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Céleris râpés</p> <p>•</p> <p>Gratin de cabillaud et courgettes*</p> <p>•</p> <p>Yaourt à la cerise</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Mesclun de salades et tomates*</p> <p>•</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>•</p> <p>Pommes de terre gratinées et tian de légumes</p> <p>•</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>•</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Concombres au fromage blanc</p> <p>•</p> <p>Sauté de porc à la crème de poivrons rouges</p> <p>Sans porc : Sauté de poulet à la crème de poivron rouge</p> <p>•</p> <p>Quinoa</p> <p>•</p> <p>Fraises</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p>	<p>Melon*</p> <p>•</p> <p>Farfalles, sauce aux légumes grillés et mozzarella</p> <p>•</p> <p>Tomme de l'illwald</p> <p>•</p> <p>Glaces vanille et fraise</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>



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.