



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



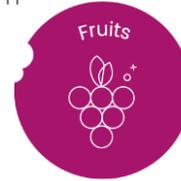
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Koerkel**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 14 juin au 18 juin 2021 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de bœuf façon thaï • Riz et céleri branche • Camembert* • Soupe de Pastèques* • Pain blanc	Gratin de cabillaud et courgettes* • Yaourt nature • Pain de campagne	Rôti de dinde • Pommes de terre gratinées et tian de légumes • Emmental* • Compote de pommes • Pain Blanc	Sauté de porc à la crème de poivrons rouges • Sans porc : Sauté de poulet à la crème de poivron rouge • Quinoa et carottes vapeur • Compote pommes fraises • Pain complet	Soupe de Melons* • Farfalles, sauce aux légumes grillés et mozzarella • Chèvre • Compote Pommes pruneaux • 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.