



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



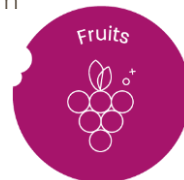
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



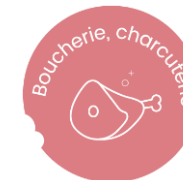
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 20 au 24 Septembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade niçoise • Mijoté de veau, sauce crème aux champignons • Coquillettes et fenouil braisé • Emmental* • Melon • Pain blanc	Céleris rémoulade • Escalope de poulet au citron* • Semoule et aubergines grillées • Crème caramel • Pain de Campagne	Carottes cuites en vinaigrette • Emincé de lapin à la moutarde à l'ancienne • Pâtes spaetzles et navets violets au miel • Yaourt à la framboise • Pain Blanc	Tomates sauce au basilic • Macédoine de Légumes Sauce mornay • Riz • Fromage frais ail et fines herbes • Compote Pommes quetsches • Pain Complet • 	Chou rouge aux pommes • Parmentier de poisson • Salade verte • Tomme • Gâteau au chocolat • 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, 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