



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



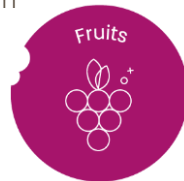
**Jérôme Meyer**  
Colmar



**Ferme de Sandrine**  
Osenbach



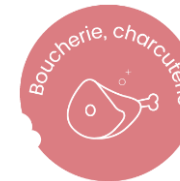
**Bruno Siebert**  
Ergersheim



**La Pommeraie**  
Sigolsheim




**Boulangerie Bizkot**  
Colmar



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

## Menu du 18 au 22 octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri Rémoulade Escalope de porc grillée <i>Sans porc : Omelette aux fines herbes</i> Pommes sautées et choux rouges Fromage frais Kiwis* Pain blanc	Salade verte au maïs* Lasagnes épinards et ricotta* Tomme cendrée Moelleux aux pommes Pain de campagne 	Jambon Blanc <i>Sans porc : Jambon de volaille</i> Filet de lieu sauce coco Riz et brocolis Yaourt vanille Pain Blanc	Bouillon légumes vermicelles Steak haché au jus Semoule et carottes au beurre Bibelaskas aux poires caramélisées Pain Complet	Poireaux vinaigrette et emmental* Sauté de dinde tandoori aux petits légumes Farfalles Bananes* 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.