



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



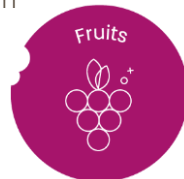
Jérôme Meyer
Colmar



Ferme de Sandrine
Osenbach



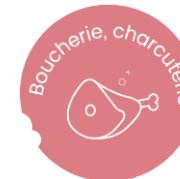
Bruno Siebert
Ergersheim



La Pommeraie
Sigolsheim




Boulangerie Bizkot
Colmar



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 18 au 22 octobre 2021 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Escalope de porc grillée <i>Sans porc : Omelette aux fines herbes</i> • Pommes sautées et choux rouges • Fromage frais • Compote pommes kiwis* • Pain blanc	Lasagnes épinards et ricotta* • Tomme catalane • Compote de pommes • Pain de campagne 	Filet de lieu sauce coco • Riz et brocolis • Yaourt nature • Pain Blanc	Bouillon légumes vermicelles • Steak haché au jus • Semoule et carottes au beurre • Compote pommes poires • Pain Complet	Sauté de dinde tandoori • Farfalles et petits légumes • Compote Pommes 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.