



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



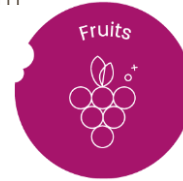
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



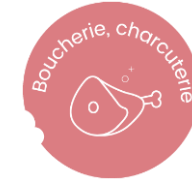
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 6 au 10 Décembre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mesclun de salades et mozarella*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Bœuf haché thai aux légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Riz</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Cake du Saint Nicolas et clémentine*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Pain blanc</p>	<p>Jambon en tranche</p> <p><i>Sans porc : Jambon de volaille</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Sauté de poulet au curry, et julienne de légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Quinoa</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Camembert*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Ananas*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Pain de campagne</p>	<p>Chou blanc au cheddar râpé*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Escalope de porc panée</p> <p><i>Sans porc : Escalope de poulet panée</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Semoule et potimarrons à la crème</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Madeleines aux pépites de chocolat</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Pain Blanc</p>	<p>Soupe de choux fleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Dos de saumon aux amandes sur lit d'épinards*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Torsades</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Yaourt nature sucré</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Pain Complet</p>	<p>Céleri rave râpé au citron*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Parmentier de légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Salade verte</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Fromage frais ail et fines herbes</p> <ul style="list-style-type: none"> • <p>Compote pommes pruneaux*</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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, 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