



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



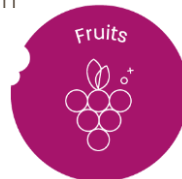
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



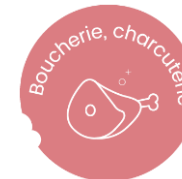
**Volailles Koerke**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 23 au 27 Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade carottes ciboulette • Gratin de pommes de terre au fromage • Salade verte • Brie* • Bananes* • Pain blanc	Salade de concombres* à l'estragon • Chili con carné • Riz • Yaourt aux fruits rouges • Pain de campagne	Pickles de légumes et sauce tartare • Tajine de crevettes • Boulgour • Cake marbré • Pain Blanc	Férié	Gazpacho de tomates* • Sauté de porc au jus • <i>Sans porc : escalope de poulet</i> • Farfalles et céleris persillés • Compote Pomme rhubarbe • 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.