



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



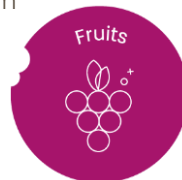
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



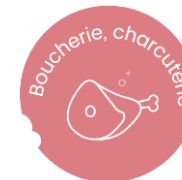
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 23 au 27 Mai 2022 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gratin de pommes de terre au fromage • Carottes à la ciboulette • Compote de Bananes* • Pain blanc 	Chili con carné (carottes et maïs) • Riz et concassée de tomates • Yaourt nature • Pain de campagne	Tajine de crevettes • Boulgour et courgettes vapeur • Compote pommes fraises • 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.