



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



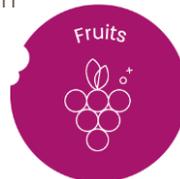
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 27 juin au 1 juillet 2022

Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Knacks <i>Sans Porc : Knacks de volaille</i> • Pommes de terre et tomates au four • Compote pommes nectarines* • Pain blanc	Velouté froid à la courgettes* • Gratin de pâtes sauce béchamel tomatée • Emmental* • Compote pommes abricots • Pain de campagne	Dos de lieu pané • Pomme de terre vapeur et céleri persillé • Yaourt nature • Pain Blanc	Spaghettis bolognaise et gruyère* • Carottes vapeur • Compote pommes fraises • Pain complet	Sauté de poulet au citron, basilic* • Boulgour et haricots verts • Compote pommes framboises • 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.