



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle  
Baldenheim



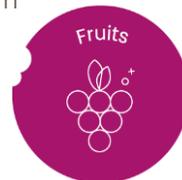
L'école des Légumes  
Mussig



Ferme Goetz  
Mussig



Volailles Koerkel  
Boersch



Verger Tempé  
Heidolsheim



Boulangerie Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent  
Scherwiller

## Menu du 5 au 9 Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon en tranche</p> <p><i>Sans porc : Jambon de volaille</i></p> <p>•</p> <p>Bœuf haché thai aux légumes</p> <p>•</p> <p>Riz</p> <p>•</p> <p>Camembert*</p> <p>•</p> <p>Ananas*</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p><b>Saint Nicolas</b></p> <p>Mesclun de salades et mozarella*</p> <p>•</p> <p>Sauté de poulet au curry, et julienne de légumes</p> <p>•</p> <p>Blé</p> <p>•</p> <p>Manala de la Saint Nicolas et clémentine*</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Crème dubarry (choux fleurs)</p> <p>•</p> <p>Dos de lieu noir aux amandes</p> <p>•</p> <p>Torsades et épinards à la béchamel</p> <p>•</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Chou blanc au cheddar râpé*</p> <p>•</p> <p>Escalope de porc panée</p> <p>•</p> <p><i>Sans porc : Escalope de poulet panée</i></p> <p>•</p> <p>Semoule et potimarrons à la crème</p> <p>•</p> <p>Crème vanille</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p>	<p>Céleri rave râpé au citron*</p> <p>•</p> <p>Galettes de pommes de terre et fromage blanc aux fines herbes</p> <p>•</p> <p>Salade verte</p> <p>•</p> <p>Compote pommes pruneaux*</p> <p>•</p> <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