



Nos partenaires :



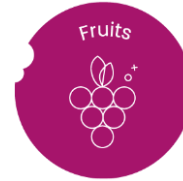
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 27 au 31 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la coriandre • Sauté de porc printanier au jus de pommes <i>Sans porc : Escalope de dinde</i> • Riz Pilaf • Emmental* • Compote multi-fruits* • Pain blanc	Salade de betteraves* à la vinaigrette • Dos de lieu sauce crème safranée • Semoule et chou vert braisé • Kiwi* • Pain de campagne	Chou rouge aux lardons <i>Sans porc : Chou rouge sans lardons</i> • Poulet rôti aux herbes de Provence • Pommes de terre rissolées et champignons de Paris* • Yaourt nature sucré • Pain Blanc	Mousse de volaille* • Rôti de bœuf au romarin • Boulgour et céleri braisé au curry* • Brie* • Banane* • Pain Complet	Endives* vinaigrette au persil • Omelette au fromage • Coquillettes et sauce à la crème de légumes • Gâteau aux pépites de chocolat • 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, 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