



Nos partenaires :



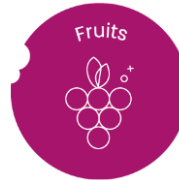
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



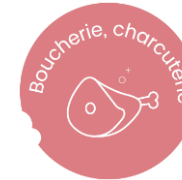
**Volailles Koerker**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 27 au 31 Mars 2023 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de porc printanier au jus de pommes  <i>Sans porc : Escalope de dinde</i> Riz Pilaf et carottes vapeur Emmental* Compote multi-fruits* Pain blanc	Dos de lieu sauce crème safranée Semoule et choux verts au bouillon Compote pommes kiwis* Pain de campagne	Emincé de poulet aux herbes de Provence Pommes de terre rissolées et chou rouge au jus Yaourt nature Pain Blanc	Rôti de bœuf au romarin Boulgour et céleri braisé au curry* Brie* Compote pommes bananes Pain Complet	Omelette au fromage et herbes fraîches Coquillettes et carottes Compote pommes 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