



Nos partenaires :



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



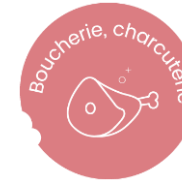
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 13 au 17 Mars 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade mêlée et pissenlits • Dos d'églefin • Coquillettes et carottes à la crème • Brie* • Bananes* • Pain blanc	Velouté de choux fleurs* • Escalope de poulet caramélisée • Riz et céleri braisé • Yaourt aux myrtilles • Pain de campagne	Rillettes de thon et toast • Steak haché de bœuf sauce au poivre • Pommes de terre grillées et choux verts braisés • Salade de fruits • Pain Blanc	Radis blancs* au sésame • Chipolatas • <i>Sans porc : Omelettes aux fines herbes</i> • Potée de légumes au bouillon • Fromage frais • Compote pommes poires* • Pain Complet	Salade de choux rouges • Lasagnes aux légumes et coulis de potimarrons • Salade verte* • Ile flottante* • 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