



Nos partenaires :



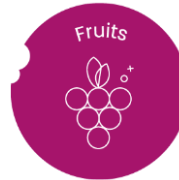
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



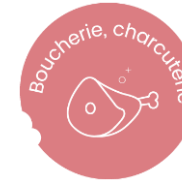
**Volailles Koerkel**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 13 au 17 Mars 2023 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dos d'églefin • coquillettes et carottes au bouillon • Compote pommes bananes* • Pain blanc	Velouté de choux fleurs* • Escalope de poulet • Riz et céleri braisé • Yaourt nature • Pain de campagne	Steak haché de bœuf • Pommes de terre grillées et choux verts braisés • Compote multi-fruits • Pain Blanc	Chipoltas • <i>Sans porc : Omelettes aux fines herbes</i> • Pommes de terre vapeur et navets au bouillon • Compote pommes poires* • Pain Complet	Lasagnes aux légumes et coulis de potimarrons • Potimarrons au bouillon • Compote pommes bananes* • 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