



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



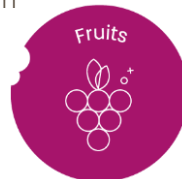
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



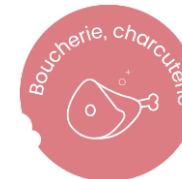
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 22 au 26 Mai 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre fromage blanc et moutarde • Bouchées à la reine (veau et poulet) • Spaetzles • Pomme • Pain blanc	Salade de carottes à la coriandre • Chili con carné • Riz • Yaourt nature sucré • Pain de campagne	Dips de légumes et sauce tartare • Tajine de crevettes • Boulgour • Compote pomme rhubarbe • Pain Blanc	Gazpacho de tomates* • Sauté de porc au jus • <i>Sans porc : escalope de poulet</i> • Farfalles et céleris persillés • Fromage frais • Flan au Chocolat • Pain complet	Salade de lentilles aux oignons nouveaux • Quiche aux légumes • Salade verte • Cantal* • Ananas* * 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, le blé, le boulgour, le quinoa, 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.