



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



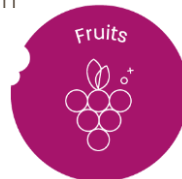
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



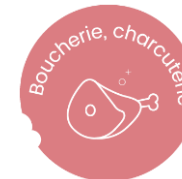
**Volailles Koerke**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 22 au 26 Mai 2023 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouché à la reine (veau et poulet) • Spaetzles et carottes au bouillon • Compote de Pommes • Pain blanc	Chili con carné • Riz et concassée de tomates • Yaourt nature • Pain de campagne	Tajine de crevettes • Boulgour et courgettes vapeur • Brie • Compote pomme rhubarbe • Pain Blanc	Sauté de porc au jus  <i>Sans porc : escalope de poulet</i> • Farfalles et céleris persillés • Compote de pommes abricots secs • Pain complet	Lentilles et flan de légumes • Cantal* • Compote pomme 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.