



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



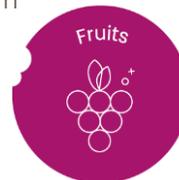
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerker
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 25 au 29 Septembre 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte, tomates et mozzarella* • Blanquette de Porc • <i>Sans porc : Omelettes aux herbes</i> • Riz • Yaourt nature sucré • Pain blanc	Champignons cuits à la grecque* • Emincé de poulet et jus aux herbes fraîches • Ecrasé de pommes de terre et carottes • Tomme grise* • Quetsches • Pain de Campagne	Choux-fleurs sauce cocktail • Saucisses fumées • Lentilles aux petits légumes • Crème à la vanille • Pain Blanc	Mesclun, croutons et emmental* • Dos de saumon mariné aux agrumes • Farfalles et choux de Bruxelles • Raisin • Pain Complet	Courgettes râpées à l'huile d'olive et basilic • Gratin de pommes de terre façon tartiflette • Salade verte • Far breton aux pruneaux* • 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