



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Verger
Tempé
Heidolsheim



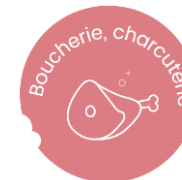
Ferme Goetz
Mussig



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Volailles
Koerkel
Boersch



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 25 au 29 Septembre 2023

Menus des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanquette de Porc <i>Sans porc : Omelettes aux herbes</i> • Riz et carottes vapeur • Yaourt nature • Pain blanc	Emincé de poulet et jus aux herbes fraîches • Ecrasé de pommes de terre et carottes • Tomme grise* • Compote de pommes quetsches • Pain de Campagne	Jambon grillé • Semoule et courgettes au bouillon • Fromage frais • Compote Pommes Bananes* • Pain Blanc	Dos de saumon mariné aux agrumes • Farfalles et choux de Bruxelles • Brie* • Compote de pommes • Pain Complet	Gratin de pommes de terre façon tartiflette • Epinards à la vapeur • Compote pommes 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