



Nos partenaires :



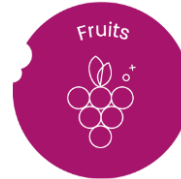
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



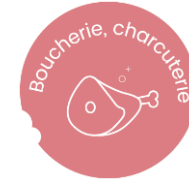
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 20 au 24 Novembre 2023

Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de bœuf aux oignons • Semoule aux épices et chou fleur vapeur • Compote pommes bananes* • Pain blanc	Soupe de légumes • Kneptiflettes et sauce au reblochon* • Carottes vapeur • Compote pommes poires • Pain de campagne	Rôti de porc au jus • <i>Sans porc : omelette au fromage</i> • Purée de potirons • Compote de pommes • Pain blanc	Filet de colin, sauce aux fines herbes et céleri vapeur • Riz • Compote pommes kiwis* • Comté* • Pain complet	Escalope de poulet grillée au jus • Tortis et chou vert braisé • Yaourt nature • 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