



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



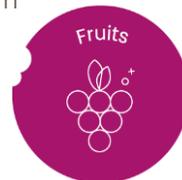
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 4 au 8 Décembre 2023 Menu des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bœuf haché au bouillon • Riz et poireaux vapeur • Yaourt nature • Pain blanc	Escalope de porc au jus <i>Sans porc : Escalope de poulet au jus</i> • Semoule et potimarrons vapeur • Compote pommes mangues* • Pain de campagne	Crème dubarry (choux fleurs) • Dos de lieu noir • Torsades et épinards à la béchamel • Compote pommes ananas* • Pain blanc	Saint Nicolas Sauté de poulet au curry • Blé et chou blanc vapeur • Compote pommes vanille* • Pain complet	Pommes de terre vapeur et fromage blanc aux fines herbes • Carottes au bouillon • Munster pasteurisé • 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