



Nos partenaires :



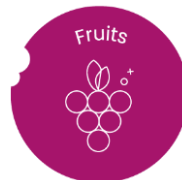
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



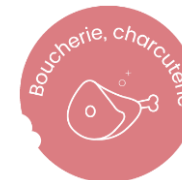
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 15 au 19 avril 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc • Sauté de poulet aux petits légumes mijotés * Semoule • Yaourt à l'abricot • Pain blanc	Carottes râpées • Knacks • Sans porc : kanack de volaille * Pommes de terre sautées • Salade verte • Flan au caramel • Pain de campagne	Salade frisée fine aux croûtons* • Spaghettis sauce au bœuf haché et crème de légumes • Emmental râpé • Fruits cuits au sirop • Pain blanc	Endives et mimolette* • Curry de légumes au lait de coco • Quinoa • Cake au yaourt et citron* • Pain complet • 	Asperges vinaigrette à la ciboulette • Dos de lieu pané • Farfallas et céleris persillés • Brie* • Pomme • 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