



Nos partenaires :



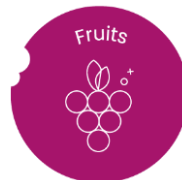
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



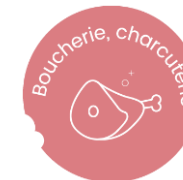
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 15 au 19 avril 2024
Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de poulet • Semoule et chou blanc au bouillon • Yaourt nature • Pain blanc	Knacks • Sans porc : knack de volaille * Pommes de terre sautées • Brocolis vapeur • Compote pommes abricots secs • Pain de campagne	Spaghettis au bœuf • Carottes sautées • Emmental râpé • Compote de Pommes • Pain blanc	Curry de légumes au lait de coco • Quinoa • Mimolette • Compote pommes agrumes • Pain complet 	Dos de lieu en pané • Farfalles et céleris persillés • Brie* • Compote multi-fruites* • 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