



Nos partenaires :



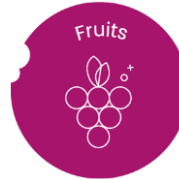
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



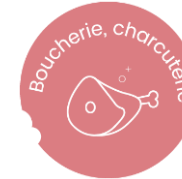
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 22 au 26 avril 2024 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Escalope de porc au jus <i>Sans porc : Escalope de dinde</i> Riz et chou-fleur ciboulette • Compote de pomme • Pain blanc	Steak d'espadon • Pommes de terre persillées et épinards béchamel • Compote pommes rhubarbe • Pain de campagne	Boulettes de bœuf à l'estragon • Fusilli et carottes vapeur • Yaourt nature • Pain Blanc	Escalope de dinde au bouillon (oignons, coriandre) • Boulgour et céleri au jus • Compote pommes ananas* • Pain complet	Pennes au basilic • Sauce ricotta et tomates séchées* • Chou blanc braisé • Saint-Nectaire* • Compote pommes poires • 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