



Nos partenaires :



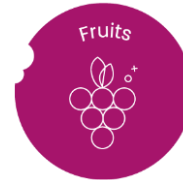
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



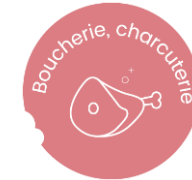
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 29 avril au 3 Mai 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Jeunes pousses d'épinards et croûtons* • Goulash de porc aux oignons et paprika doux <i>Sans porc : œufs brouillés</i> • Riz • Fromage blanc sucré • Pain blanc	Céleri rave aux zestes de citron vert* • Merguez grillées • Semoule et chou pointu à la crème • Banane* • Pain de campagne	Férié	Salade de carottes ciboulette* • Gratin de pommes de terre au fromage • Salade verte • Pont l'évêque* • Crème brûlée à la vanille • Pain complet 	Rillettes de fromages frais* et toast* • Sauté de poulet à l'origan • Tagliatelles Et brocolis • Salade de fruits* • 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