



Nos partenaires :



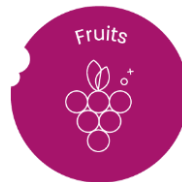
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



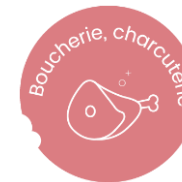
**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 29 avril au 3 Mai 2024 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goulash de porc au bouillon <i>Sans porc : œufs brouillés</i> Riz et navets jaunes Fromage blanc nature Pain blanc	Bœuf haché au court bouillon Semoule et chou pointu à la crème Compote de pommes bananes* Pain de campagne	Férial	Gratin de pommes de terre au fromage Carottes au bouillon Pont l'évêque* Compote pommes vanille Pain complet	Sauté de poulet au jus Tagliatelles Et brocolis Fromage frais* Compote multi-foits* 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 œufs 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