



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



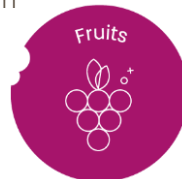
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



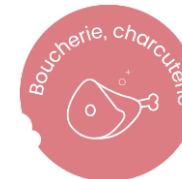
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 juin au 14 juin 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mesclun de salades et tomates cerises* • Fusillis, sauce aux légumes grillés et emmental râpé • Tomme catalane • Fromage blanc et compotée fraises rhubarbes • Pain blanc 	Tranche de jambon et beurre • <i>Sans porc : Jambon de volaille</i> • Emincé de bœuf façon thaï • Riz • Melon* • Pain de campagne	Céleris râpés • Lasagne de lieu noir aux tomates • Salade verte • Yaourt aux fraises • Pain blanc	Betteraves rouges vinaigrette • Saucisses gourmandes • Salade de pommes de terre et salade de carottes • Camembert* • Cerises • Pain complet	Pastèque* • Rôti de dinde au curry • Semoule et tian de légumes • Mousse au chocolat • 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, le blé, le boulgour, le quinoa, 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.