



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



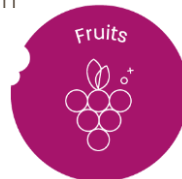
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



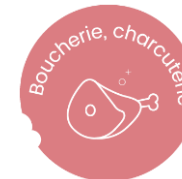
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 juin au 14 juin 2023

Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Fusillis, sauce aux légumes grillés et fromage râpé • Tomme catalane* • Compote pommes vanille* • Pain blanc	Emincé de bœuf façon thaï • Riz et Carottes vapeur • Compote pommes pruneaux* • Pain de campagne	Lasagne de lieu noir aux tomates • Céleri au jus • Yaourt nature • Pain blanc	Saucisses gourmandes • Pomme de terre et chou blanc • Camembert* • Compote Pommes Cerises • Pain complet	Rôti de dinde au curry • Semoule et tian de légumes • Soupe de pastèque* • 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.