



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



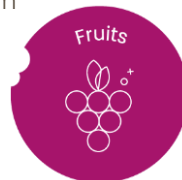
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



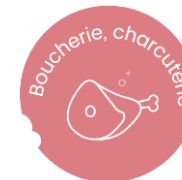
**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 08 au 12 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade des îles aux ananas* et crevettes • Macaronis à la carbonara et gruyère* • <i>Sans porc : Macaronis sauce au poulet</i> • Fraises • Pain blanc	Duo carottes et courgettes râpées • Filet de lieu à la crème de citron • Semoule à l'huile d'olive et choux braisés • Yaourt aux fruits rouges • Pain de campagne	Soupe froide de concombres à la menthe • Gratin de pommes de terre au fromage • Tian de légumes • Brie* • Crème au caramel • Pain blanc 	<b>Repas froid</b> Salade composée aux dés de mimolette* • Rôti de dinde froid Salade de pâtes aux légumes • Moelleux à la fleur d'oranger* • Pain complet	Tomates mozzarella* • Emincé de bœuf aux oignons rouges et olives* • Riz au curcuma • Pêches* • 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.