



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle  
Baldenheim



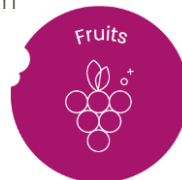
L'école des Légumes  
Mussig



Ferme Goetz  
Mussig



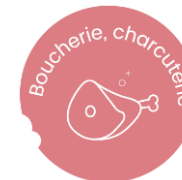
Volailles Siebert  
Ergersheim



Verger Tempé  
Heidolsheim




Boulangerie Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent  
Scherwiller

## Menu du 08 au 12 juillet 2024 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macaronis à la carbonara et gruyère* • Sans porc : Macaronis sauce au poulet • Céleris vapeur persillés • Compote pommes fraises • Pain blanc	Filet de lieu à la crème de citron • Semoule à l'huile d'olive et choux braisés • Yaourt nature • Pain de campagne	Soupe froide de concombres à la menthe • Gratin de pommes de terre au fromage • Tian de légumes • Compote pommes abricots • Pain blanc • 	Rôti de dinde au jus* • Pâtes et petits légumes* • Mimolette* • Compote multi-fruits* • Pain complet	Emincé de bœuf aux olives* • Riz au curcuma et concassée de tomates • Compote pommes 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.