



Nos partenaires :



Ferme Schnaebela
Baldenheim



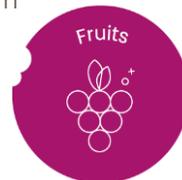
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 30 sept au 4 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à la vinaigrette • Bœuf bourguignon • Semoule • Yaourt aux mures • Pain blanc	Tomates au vinaigre balsamique • Gratin de coquillettes à la béchamel • Salade verte • Brie* • Bananes* • Pain de Campagne 	Betteraves* au raifort • Dos de lieu à l'estragon • Boulgour et brocolis à la crème • Tarte briochée au sucre spéculos • Pain Blanc	REPAS ALSACIEN Salade verte et cubes de mimolette* et édam* • Choucroute knack et kassler <i>Sans porc : Choucroute de poissons</i> • Pommes de terre vapeur • Compote de pommes à la cannelle • Pain Complet	Endives au miel • Sauté de Poulet au curry • Purée de potimarron • Ile flottante • 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 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