



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels  
Baldenheim



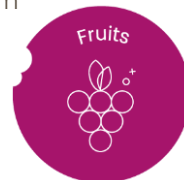
L'école des Légumes  
Mussig



Ferme Goetz  
Mussig



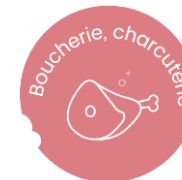
Volailles Koerker  
Boersch



Verger Tempé  
Heidolsheim



Boulangerie Biechel  
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent  
Scherwiller

## Menus du 30 sept au 4 Octobre 2024 Menus des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bœuf bourguignon • Semoule et carottes au bouillon • Yaourt nature • Pain blanc	Gratin de coquillettes à la béchamel • Céleri à la vapeur • Compote pommes bananes* • Pain de Campagne	Dos de lieu à l'estragon • Boulgour et brocolis à la crème • Comté* • Compote pommes poires • Pain Blanc	<b>REPAS ALSACIEN</b> Choucroute et Kassler <i>Sans porc : Choucroute de poissons</i> • Pommes de terre vapeur • Compote pommes cannelle • Pain Complet	Sauté de Poulet au curry • Purée de potimarron • Chèvre* • Compote multi-fruits • 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