



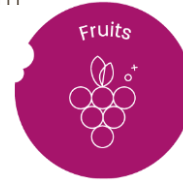
Nos partenaires :



Ferme Schnaebela
Baldenheim



Earl de l'École
Mussig



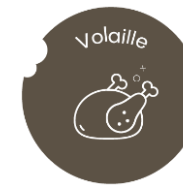
Ferme Tempé
Heidolsheim



Ferme Goetz
Mussig



Boulangerie
Biechel Frères
Hilsenheim




Bruno Siebert
Ergersheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 28 octobre au 1 novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de mâche • Gratin de macaronis et crème de carottes • Bleu d'auvergne* • Crumble aux poires • Pain Blanc 	Mousse de volaille • Dos de lieu mariné aux fines herbes • Ecrasé de pommes de terre et brocolis * Fromage frais • Pomme* • Pain de campagne	Velouté de légumes • Spaghettis carbonara <i>Sans porc : spaghettis aux poissons</i> • Salade verte • Fromage blanc au miel • Pain blanc	Le menu tout orange D'Halloween • Salade de potiron à l'orange* • Boulettes de bœuf aux petits légumes et curry • Riz au curcuma * Cake à la cannelle et glaçage à l'orange* • Pain complet	FERIE

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.