



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



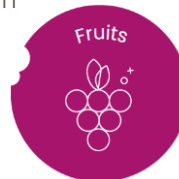
Earl de l'École
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



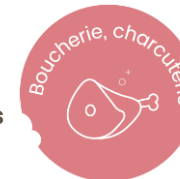
Bruno Siebert
Ergersheim



Ferme Tempé
Heidolsheim



Boulangerie
Biechel Frères
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 28 octobre au 1 novembre 2024 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Gratin de macaronis et crème de carottes • Potimarron au jus * Bleu d'auvergne* • Compote pommes poires • Pain Blanc 	Dos de lieu mariné aux fines herbes • Ecrasé de pommes de terre et brocolis • Fromage frais * Compote de pommes • Pain de campagne	Velouté de légumes • Spaghettis carbonara Sans porc : spaghettis aux poissons • Céleri braisé • Fromage blanc nature • Pain blanc	Le menu tout orange D'Halloween • Boulettes de bœuf et carottes vapeur • Riz au curcuma * Compote pommes carottes • 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.