



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebels**  
Baldenheim



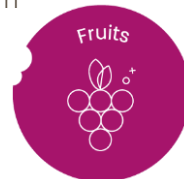
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



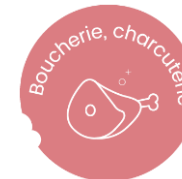
**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pois chiche à la fêta* • Jambon sauce au miel • <i>Sans porc : Filet de Poulet, sauce au miel</i> • Pommes de terre vapeur et chou rouge • Pommes • Pain blanc	Carottes râpées à la ciboulette • Sauté de dinde à la moutarde • Macaronis et brocolis • Fromage blanc à la cassonade • Pain de campagne	Radis blancs en vinaigrette • Blanquette de veau à l'ancienne aux petits légumes • Riz au curcuma • Brie* • Poêlée de poires tièdes à la cannelle • Pain Blanc	Betteraves* sauce au raifort • Tortilla de pommes de terre et oignons • Salade verte • Mousse au chocolat • Pain Complet • 	Velouté poireaux et carottes • Escalope de porc viennoise • <i>Sans porc : Dos églefin pané</i> • Boulgour et céleris à la crème et curry • Tomme de Savoie* • Clémentines* • 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