



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



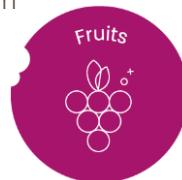
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



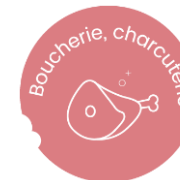
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 25 au 29 Novembre 2024

Menu des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon au jus</p> <p><i>Sans porc : Filet de Poulet, au jus</i></p> <p>Pommes de terre vapeur et chou rouge</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Sauté de dinde au bouillon</p> <p>Macaronis et brocolis</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Blanquette de veau à l'ancienne et carottes vapeur</p> <p>Riz au curcuma</p> <p>Brie*</p> <p>Compote pommes poires</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Omelette et pommes de terre</p> <p>Betteraves rouges au bouillon</p> <p>Compote pommes bananes*</p> <p>Pain Complet</p> 	<p>Velouté poireaux et carottes</p> <p>Escalope de porc viennoise</p> <p><i>Sans porc : Dos d'églefin pané</i></p> <p>Boullgour et céleris braisés</p> <p>Compote pommes ananas*</p> <p>Pain blanc</p>

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