



Nos partenaires :



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



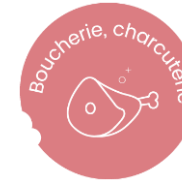
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 au 14 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes • Gratin de coquillettes à la béchamel • Jeunes pousses d'épinards* • Edam* * Bananes* • Pain blanc	Endives au comté* • Escalope de dinde à la moutarde • Riz et choux de Bruxelles* • Moelleux noisettes et amandes • Pain de campagne	Céleri vinaigrette • Dos de Lieu noir pané sauce mayonnaise • Pommes sautées et tombée de poireaux • Yaourt à la vanille • Pain Blanc	Tapenade d'olives vertes et toast • Emincé de bœuf aux oignons et céleri branche • Pâtes fusilli • Pont l'évêque* • Ananas* • Pain Complet	Carottes râpées aux zestes d'agrumes* • Merguez grillées et jus corsé • Boulgour aux épices et légumes d'hiver • Crème au chocolat • 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



Nos partenaires :



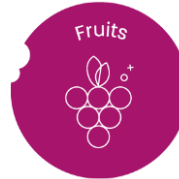
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



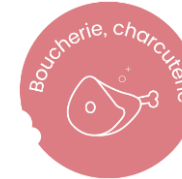
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 au 14 février 2025

Menu des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes • Gratin de coquillettes à la béchamel • Epinards vapeur • Edam* * Compote pommes bananes* • Pain blanc 	Escalope de dinde à la moutarde • Riz et choux de Bruxelles* • Comté* * Compote de pommes • Pain de campagne	Dos de Lieu noir pané • Pomme de terre sautées et tombée de poireaux au bouillon • Yaourt nature • Pain Blanc	Emincé de bœuf aux oignons céleri branche et rave • Pâtes fusilli • Pont l'évêque* • Compote de pommes ananas* • Pain Complet	Jambon blanc au jus Sans porc: jambon de poulet • Boulgour et légumes d'hiver • Compote de pommes et abricots secs • 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