



Nos partenaires :



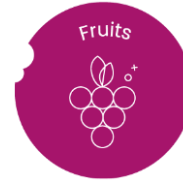
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 10 au 14 Mars 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de choux rouges • Hot dog et sauce aurore • <i>Sans porc : saucisse de volaille</i> • Chips et salade verte • Brie* • Yaourt aux myrtilles • Pain blanc	Soupe de légumes • Escalope de dinde caramélisée • Coquillettes et céleris braisés persillés • Comté* • Banane* • Pain de campagne	Salade coleslaw • Emincé de bœuf sauce au poivre • Semoule et choux verts braisés • Crème praliné • Pain Blanc	Salade mêlée et pissenlits • Rôti de porc aux fines herbes • <i>Sans porc : Omelettes aux fines herbes</i> • Riz et Potée de légumes au bouillon • Tomme grise • Orange* • Pain Complet	Houmous de pois chiches et toast • Spaghettis au coulis de butternuts et mozzarella • Salade verte* • Flan aux caramel • 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