



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 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Jambon blanc au jus</p> <p><i>Sans porc : saucisse de volaille</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pomme vapeur et épinards au beurre • Yaourt nature • Pain blanc 	<p>Soupe de légumes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escalope de dinde au jus • Coquillettes et céleris braisés persillés • Comté* • Compote pommes bananes* • Pain de campagne 	<p>Emincé de bœuf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semoule et choux verts braisés • Compote multi-fruits* • Pain Blanc 	<p>Rôti de porc aux fines herbes</p> <p><i>Sans porc : Omelettes aux fines herbes</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Riz et navets au bouillon • Compote pommes kiwis* • Pain Complet 	<p>Spaghettis au coulis de butternuts et mozzarella</p> <ul style="list-style-type: none"> • Butternuts au bouillon • Compote de pommes • 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