



Nos partenaires :



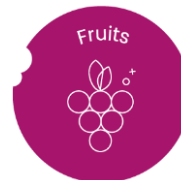
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



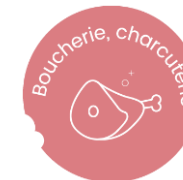
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 14 au 18 avril 2025

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|--|--|--------------|
| Salade de chou blanc • Sauté de poulet aux petits légumes mijotés • Spaëtzlés • Yaourt à l'abricot • Pain blanc | Feuilles d'endives et houmous* • Curry de légumes au lait de coco • Riz basmati • Fromage frais • Cake au yaourt et citron* • Pain de campagne  | Salade frisée fine aux croûtons • Pennes sauce au bœuf haché et crème de légumes • Mozzarella râpée* • Salade de fruits à la menthe • Pain blanc | Carottes râpées • Saucisse blanche grillée et sauce ketchup • <i>Sans porc : saucisse de volaille grillée</i> • Pommes de terre sautées • Salade verte* • Flan au caramel • Pain complet | FERIE |

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