

Menu du 21 au 25 avril 2025 Menu des tout-petits



Nos partenaires

L'école des Légumes Mussig

Verger

Tempé

Heidolsheim



Ferme Goetz Mussig

Biechel





Les Secrets du Val d'Argent Scherwiller

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------|--|--|--|---|
| FERIE | Pennes au basilic et pesto Rosso* Chou blanc braisé Saint-Nectaire* Compote de pommes Pain de campagne | Sauté de porc à l'estragon Sans porc : sauté de poulet à l'estragon Riz et choux fleurs persillés Yaourt nature Pain Blanc | Escalope de dinde au bouillon (oignons, coriandre) Boulgour et céleri au jus Brie* Compote pommes banane* Pain complet | Steak d'espadon à l'huile d'olive • Pommes de terre persillées et épinards béchamel • Compote pommes rhubarbe • Pain blanc |

Naturellement engagés

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 ca cas, par un* Le pain, les pâtes, le riz, la semoule, les oeufs et le lait sont **issus de l'Agriculture Biologique.**