



Nos partenaires :



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



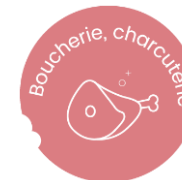
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 28 avril au 2 Mai 2025

Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Goulash de porc au bouillon <i>Sans porc : œufs brouillés</i> • Riz et navets jaunes • Fromage blanc nature • Pain blanc	Steak haché de poulet au court bouillon • Pomme vapeur et épinards à la crème • Compote de pommes • Pain de campagne	Emincé de dinde au jus • Macaronis Et chou romanesco* • Fromage frais* • Compote multi-fruits* • Pain blanc	Férié	Gratin de pommes de terre au fromage • Carottes au bouillon • Pont l'évêque* • Compote pommes vanille • 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