



Nos partenaires :



Ferme Schnaebela
Baldenheim



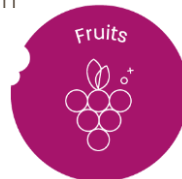
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



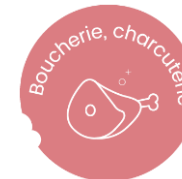
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 5 au 9 Mai 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres à l'ail • Emincé de bœuf aux carottes • Spaghettis • Yaourt aux pêches • Pain blanc	Asperges au fromage blanc, ail et fines herbes • Escalope de poulet au romarin • Blé et épinards à la crème • Banane* • Pain de campagne	Salade de courgettes* râpées • Dos de lieu pané • Sauce tartare • Purée de pomme de terre et céleris • Tomme blanche* • Moelleux aux pépites de chocolat • Pain blanc	FERIE	Salade verte • Tortilla de pommes de terre à l'huile d'olive et oignons • Emmental* • Compote de pommes fraises • 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, le blé, le boulgour, le quinoa, 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.