



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



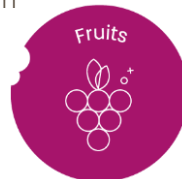
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



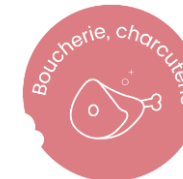
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 5 au 9 Mai 2025 Menu des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Emincé de bœuf au jus • Spaghettis et carottes • Yaourt nature • Pain blanc	Escalope de poulet au romarin • Blé et épinards à la crème • Compote pommes bananes* • Pain de campagne	Dos de lieu pané • Purée de pomme de terre et céleris • Tomme blanche* • Compote de pommes et fruits secs • Pain blanc	FERIE	Tortilla de pommes de terre à l'huile d'olive et oignons • Courgettes* au bouillon • Emmental* • Compote 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.