



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



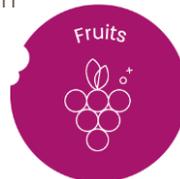
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 19 mai au 23 mai 2025 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mijoté de légumes* d'été • Fusillis • Tomme grise* • Compote pommes pruneaux • Pain blanc	Emincé de poulet jus à l'estragon • Semoule et concassée de tomates* • Chèvre frais* • Compote pommes melon* • Pain de campagne	Sauté de veau au bouillon • Pommes de terre vapeur et fenouil braisé • Compote de pommes • Pain blanc	Escalope de porc panée <i>Sans porc : Dos de lieu pané</i> • Riz et carottes à la crème • Compote pommes fraises • Pain complet	Dés de jambon au jus <i>Sans porc : dés de volaille au jus</i> • Pâtes et navets au bouillon • Cantal* • Compote pommes bananes* • 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.