



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



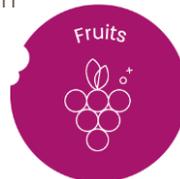
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 9 juin au 13 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>FERIE</b>	Betteraves rouges* vinaigrette • Hot dog et sauce aurore <i>Sans porc : knack de volaille</i> • Chips et salade verte • Camembert* • Compote de pommes fraises • Pain hot dog et pain de campagne	Céleris râpés • Dos de lieu noir à la sauce tomate • Riz • Yaourt à la vanille • Pain blanc	Salade mêlée et tomates cerises* • Fusillis, sauce aux légumes grillés et emmental râpé • Tomme grise • Cerises <i>(Abricots* pour les moins de 6 ans)</i> • Pain complet	Melon* • Rôti de dinde aux herbes de Provence • Semoule et tian de légumes • Mousse au chocolat • 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.