



Nos partenaires :



Ferme Schnaebela
Baldenheim



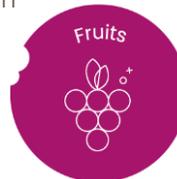
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 9 juin au 13 juin 2025 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Jambon blanc braisé au jus</p> <p><i>Sans porc : blanc de poulet</i></p> <p>•</p> <p>Pomme de terre et chou blanc</p> <p>•</p> <p>Camembert*</p> <p>•</p> <p>Compote Pommes fraises rhubarbes</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Dos de lieu noir au court bouillon</p> <p>•</p> <p>Riz et tomates concassées</p> <p>•</p> <p>Yaourt nature</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Fusillis, sauce aux légumes grillés et fromage râpé</p> <p>•</p> <p>Tomme grise*</p> <p>•</p> <p>Compote pommes cerises</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p>	<p>Rôti de dinde aux herbes de Provence</p> <p>•</p> <p>Semoule et courgettes au bouillon</p> <p>•</p> <p>Soupe de melon*</p> <p>•</p> <p>Pain Blanc</p>



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.