



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



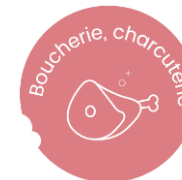
Volailles
Siebert
Ergersheim



Verger
Tempé
Heidolsheim




Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 16 juin au 20 juin 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Tomates au balsamique et huile olive</p> <p>•</p> <p>Sauté de porc aux herbes</p> <p><i>Sans Porc : Filet de lieu à la provençale</i></p> <p>•</p> <p>Pennes et ratatouille</p> <p>•</p> <p>Glace à la vanille</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Salade de radis rouges</p> <p>•</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>•</p> <p>Boulgour et carottes persillées au beurre</p> <p>•</p> <p>Emmental*</p> <p>•</p> <p>Pêche*</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Dés de courgettes crus marinés</p> <p>•</p> <p>Haché de bœuf aux petits pois et menthe</p> <p>•</p> <p>Macaronis</p> <p>•</p> <p>Flan à la pistache</p> <p>•</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p>•</p> <p>Omelette à la ciboulette</p> <p>•</p> <p>Pommes de terre sautées et aubergines grillées* à la tomate</p> <p>•</p> <p>Tiramisu aux fraises</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p> <p></p>	<p>Cake provençale</p> <p>•</p> <p>Steak d'espadon à la concassée de tomates et l'aneth</p> <p>•</p> <p>Riz</p> <p>•</p> <p>Saint nectaire*</p> <p>•</p> <p>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.