



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



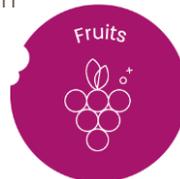
L'école des Légumes
Mussig



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