



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 Menu du 16 juin au 20 juin 2025 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Sauté de porc aux herbes</p> <p><i>Sans Porc : Filet de lieu aux herbes</i></p> <p>Pennes et courgettes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Boulgour et carottes au jus</p> <p>Emmental*</p> <p>Compote pommes pêches*</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Haché de bœuf aux petits pois et menthe</p> <p>Macaronis</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Omelette à la ciboulette</p> <p>Pommes de terre grillées et aubergines à la tomate</p> <p>Comté*</p> <p>Compote pommes rhubarbes</p> <p>Pain complet</p>	<p>Steak d'espadon à la concassée de tomates et l'aneth</p> <p>Riz</p> <p>Soupe de melon*</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.