



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



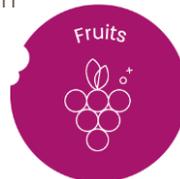
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 30 juin au 4 juillet 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées • Farfalles au basilic et légumes marinés • Comté* • Abricots • Pain Blanc	Repas froid Salade verte • Filet de kassler fumé mayonnaise • <i>Sans porc : Œufs durs sauce mayonnaise</i> • Salade de quinoa aux légumes du soleil • Panacotta aux fruits rouges • Pain de campagne	Macédoine de légumes • Tomates farcies gratinées • Coquillettes • Pastèque* • Pain blanc	Salade niçoise • Dos de lieu noir, sauce vierge • Pommes de terre grillées et épinards à la béchamel • Yaourt aux fraises • Pain complet	Assiette Kébab et sauce blanche • Salade de chou rouge Salade verte Salade de carottes • Boulgour aux paprika doux • Crumble de cerises • Pain Kébab



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.