



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



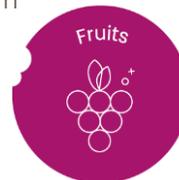
L'école des Légumes
Mussig



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

Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Farfalles au basilic et courgettes marinées • Comté* • Compote pommes abricots • Pain Blanc 	Filet de kassler fumé <i>Sans porc : Œufs durs</i> • Quinoa et carottes vapeur • Brie* • Compote pommes multi-fruits • Pain de campagne	Tomates farcies gratinées • Coquillettes • Soupe pommes pastèques* • Pain blanc	Dos de lieu noir au court bouillon • Pommes de terre grillées et épinards à la béchamel • Yaourt nature • Pain complet	Emincé de dinde au bouillon • Boulgour et chou rouge au jus • Compote pommes cerises • 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.