



Nos partenaires :



Ferme Schnaebela
Baldenheim



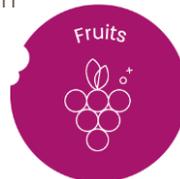
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 4 au 8 Août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Salade Composée • Couscous Merguez et boulette de bœuf • Semoule et légumes couscous • Yaourt aux myrtilles • Pain blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Jambon de volaille • Dos de lieu à la coriandre • Macaronis et julienne de légumes • Comté* • Abricots • Pain de campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Céleri rémoulade • Omelette à la ciboulette Riz et sauce provençale • Saint Nectaire* • Crème vanille et spéculos • Pain blanc 	<p>Repas froid</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw au fromage blanc • Cuisse de poulet rôti aux herbes • Salade de penne composée • Melon* • Pain complet 	<ul style="list-style-type: none"> Betteraves* vinaigrette • Quiche lorraine • <i>Sans porc : Quiche au fromage</i> • Salade verte • Salade de fruits rouges • 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.