



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebele**  
Baldenheim



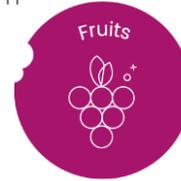
**L'école des Légumes**  
Mussig



**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 Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Couscous boulette de bœuf • Semoule et carottes au bouillon • Yaourt nature • Pain blanc	Dos de lieu à la coriandre • Macaronis et brocolis au jus • Comté* • Compote pommes abricots • Pain de campagne	Omelette à la ciboulette Riz et légumes provençale • Saint Nectaire • Compote pommes vanille • Pain blanc  	Emincé de poulet aux herbes • Pennes et courgettes • Compote pommes melons* • Pain complet	Quiche lorraine  <i>Sans porc : Quiche au fromage</i> • Céleri au bouillon • Compote 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.