



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



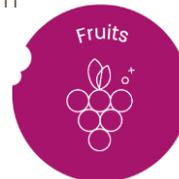
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 18 au 22 Août 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombres et emmental* • Escalope de porc panée Sauce ketchup <i>Sans porc : omelette aux fines herbes</i> • Pommes de terre rattes et courgettes à l'origan • Prunes • Pain blanc	Repas froid Salade verte et œufs durs • Salade de coquillettes, pesto, tomates, fêta et billes de mozzarella • Moelleux à la cannelle • Pain de campagne 	Houmous de pois chiches et toasts • Dos de saumon à l'aneth • Semoule et aubergines grillées • Brie* • Salade de fruits • Pain Blanc	Tranche de pastèque* • Haché de bœuf provençal aux poivrons • Riz • Yaourt à la vanille • Pain Complet	Gaspacho de tomates • Sauté de poulet au basilic • Pâtes spaätzles et brocolis* • Pêche • 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.