



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebela**  
Baldenheim



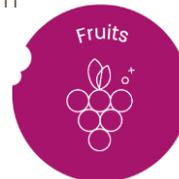
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 18 au 22 Août 2025

### Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Escalope de porc panée</p> <p><i>Sans porc : omelettes aux fines herbes</i></p> <p>Pommes de terre sautées et courgettes à l'origan</p> <p>Compote pommes prunes</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Coquillettes au pesto</p> <p>Concassée de tomates et mozzarella râpée</p> <p>Soupe de melon</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Dos de saumon à l'aneth</p> <p>Semoule et aubergines grillées</p> <p>Compote multi-fruits</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Haché de bœuf provençal</p> <p>Riz et carottes au jus</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Pain Complet</p>	<p>Sauté de poulet au basilic</p> <p>Pâtes spaëtzles et brocolis*</p> <p>Compote pommes pêches*</p> <p>Pain blanc</p>



## 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.