



Nos partenaires :



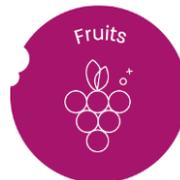
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Siebert**  
Ergerheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 25 au 29 Août au 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc émincé • Lasagnes aux légumes • Salade verte • Comté* • Yaourt aux cerises • Pain blanc 	Salade de tomates et mozzarella* • Mijoté de porc à l'ancienne <i>Sans porc : Escalope de dinde à l'ancienne</i> • Riz et fondue de céleris • Compote pommes pêches • Pain de campagne	Betteraves* aux pommes • Rôti de veau aux herbes • Boulgour et tomates au four • Fromage de chèvre* • Mirabelles (Abricots pour les -6ans) • Pain blanc	Salade mêlée aux haricots verts • Emincé de bœuf aux olives • Pennes • Fromage blanc au spéculos • Pain complet	Carottes vinaigrette • Saucisse blanche grillée Sauce ketchup • Pommes de terre sautées et poêlée de courgettes • Tarte aux quetsches • 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, 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