



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



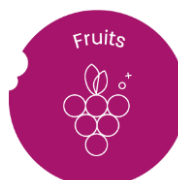
Ferme Goetz
Mussig



Volaille Siebert
Ergersheim



Graines d'Alsace
Plobsheim



Vergers Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 12 au 16 octobre 2026

SEMAINE DU GOUT : La semaine parfumée - herbes et épices

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chou blanc, vinaigrette au miel et cerfeuil • Gratin de pâte à la béchamel infusée au thym • Tomme grise* • Compote multi-fruits aux épices (pain d'épices) • Pain blanc 	Toasts et tapenade d'olives vertes au basilic • Poulet grillé à l'origan • Riz pilaf et légumes au curry • Yaourt nature sucré à la cannelle • Pain de campagne	Pâte de foie de volaille • Filet d'églefin en croûte d'aneth • Semoule et brocolis à la crème et curcuma • Kiwi* • Pain blanc	Salade verte au maïs* vinaigrette à la coriandre • Hachis Parmentier à la noix de muscade • Fromage blanc et compotée de poires à la badiane étoilée • Pain complet	Carottes râpées à la menthe • Palette fumée à la diable et à l'estragon • <i>Sans porc : Omelette à la ciboulette</i> • Pommes de terre sautées et choux rouges aux pommes et cumin • Crème au chocolat • 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.