



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



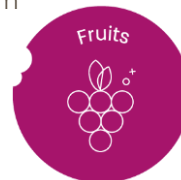
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



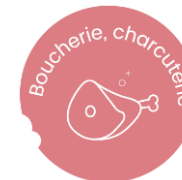
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 5 au 9 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri à la vinaigrette • Rôti de dinde aux pruneaux* • Semoule et ratatouille • Brie* • Compote de pommes • Pain blanc	Salade verte et Tomates cerises* • Gratin de pommes de terre, sauce aux lentilles et petits légumes • Fromage de chèvre* • Quetsches • Pain de Campagne	Salade de chou fleur, lardons et emmental* • Cassolette de poissons aux légumes à la méditerranéenne • Tagliatelles • Gâteau de semoule • Pain Blanc	Salade de concombres • Jambon braisé • Sans porc: Escalope de dinde braisée • Boulgour et jardinière de légumes • Comté* • Pancake au caramel • Pain Complet	Haricots vers en salade • Emincé de bœuf aux oignons • Riz et courgettes à la tomate • Munster • Pêches • 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