



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



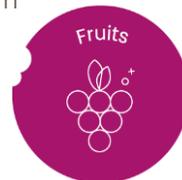
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 12 au 16 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves* au raifort • Bouchées à la reine • Pâtes • Tomme aux herbes • Mirabelles • Pain blanc	Salade de lentilles aux pommes • Tajine de bœuf aux fruits secs • Blé et légumes aux épices • Yaourt vanille • Pain de Campagne	Pousses d'épinards, croûtons et sauce au sésame • Escalopes de porc au romarin • <i>Sans porc : briques au thon</i> • Pommes de terre sautées et haricots verts à l'ail • Camembert* • Ananas* rôti au miel • Pain Blanc	Tranche de jambon blanc et condiment • Dos de colin sur concassée de tomates • Riz Safrané • Chèvre frais* • Raisin • Pain Complet	Salade de carottes à la coriandre • Pommes de terre rattes, sauce au fromage blanc ail et fines herbes • Salade verte • Clafoutis aux pommes • 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