



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



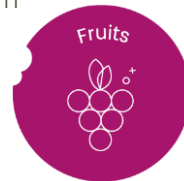
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



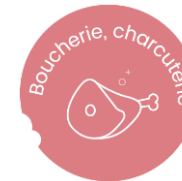
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 10 au 14 Octobre 2022

Semaine du goût : La pomme dans tous ses états

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte mêlée* • Chili végétarien • Riz • Comté • Compote de Pommes Boskoop et émietté de petits sablés • Pain blanc	Salade de soja, pommes Granny Smith et crevettes • Emincé de bœuf au sésame • spaghettis et panais • Yaourt aux cerises • Pain de campagne	Potimarron à la créole • Poulet mariné aux pommes braeburn , crème et curry • Purée de cerfeuil tubéreux • Brie* • Ananas* • Pain Blanc	Salade de carottes au jus de pommes Jonagold • Tartiflette • Salade verte • Fromage blanc et compotée de pommes Pink Lady caramélisées • Pain Complet	Jeunes pousses d'épinards aux croûtons • Dos de lieu noir, Pomme Elstar en julienne , et sa sauce froide aïoli • Farfalles et céleris persillés • Moelleux aux pommes Golden • 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