



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



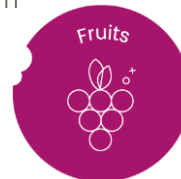
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



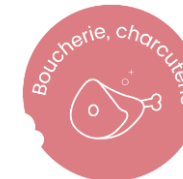
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 22 au 26 juillet 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade grecque • Bœuf aux noix de cajou et cèleri • Rigatonis • Prunes* • Pain blanc	Salade verte et mozzarella* • Saucisse Italienne grillée • Riz et sauce basquaise • Salade de fruits • Pain de campagne	Emincé de poivrons* marinés • Poulet mijoté aux herbes • Pommes de terre sautées et tomates au four • Fromage blanc au granolas • Pain blanc	Repas froid Soupe de melon* basilic • Salade pâtes estivale • Brie* • Mousse au chocolat • Pain complet • 	Carottes râpées au persil • Rôti de porc au jus • <i>Sans porc : Escalope de dinde au jus</i> • Semoule et courgettes à l'ail • Morbier* • Pêche* • 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.