



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



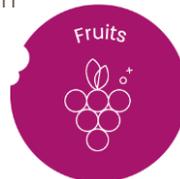
L'école des Légumes
Mussig



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

Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bœuf au bouillon • Rigatonis et céleri • Compote Pommes Prunes* • Pain blanc	Saucisse Italienne grillée • Riz et sauce basquaise • Compote multi-fruits • Pain de campagne	Emincé de poulet aux herbes • Pommes de terre sautées et tomates au four • Fromage blanc nature • Pain blanc	Repas froid Soupe de melon* basilic • Gratin de pâtes aux œufs durs et poireaux étuvés • Brie* • Compote de pommes • Pain complet 	Rôti de porc au jus <i>Sans porc : Escalope de dinde au jus</i> • Semoule et courgettes à l'ail • Compote pommes 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, 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.