



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



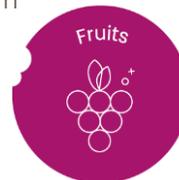
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 02 au 06 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Céleri à la vinaigrette • Spaghettis bolognaise • Gruyère râpé* • Yaourt aux abricots • Pain blanc	Salade de concombres • Jambon braisé • <i>Sans porc : Escalope de dinde braisée</i> • Pommes de terre et jardinière de légumes • Tomme grise* • Nectarines • Pain de campagne	Salade de chou fleur, lardons et emmental* • Cassolette de fruits de mer aux légumes • Tagliatelles • Moelleux au citron • Pain Blanc	Melon • Rôti de dinde aux pruneaux* • Semoule et ratatouille • Pancake et sauce au caramel • Pain Complet	Salade verte composée, tomates cerises, maïs et croûtons • Coulis de lentilles corail aux petits légumes • Riz • Fromage de chèvre* • Quetsches • 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