



Nos partenaires :



**Ferme Schnaebelle**  
Baldenheim



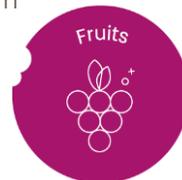
**L'école des Légumes**  
Mussig



**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

### Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Spaghettis bolognaise • Carottes au jus • Yaourt nature • Pain blanc	Jambon braisé • <b>Sans porc: Escalope de dinde braisée</b> • Pomme de terre et céleri vapeur • Tomme grise* • Compote pommes nectarines • Pain de campagne	Cassolette de poissons • Tagliatelles et courgettes au bouillon • Compote pommes cannelle • Pain Blanc	Rôti de dinde aux pruneaux* • Semoule et concassée de tomates • Compote de pommes • Pain Complet	Lentilles corail et poireaux au bouillon • Riz • Fromage de chèvre* • Compote pommes 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