



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



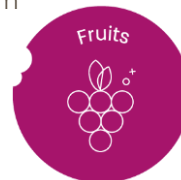
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



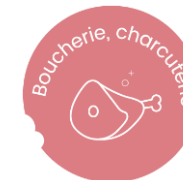
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 09 au 13 Septembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves* au raifort • Bouchées à la reine • Pâtes spaëtzles • Pêches • Pain blanc	Salade mêlée • Tajine de bœuf aux fruits secs • Blé et légumes aux épices • Yaourt vanille • Pain de Campagne	Salade de lentilles et dés de mimolette • Escalopes de porc au romarin • <i>Sans porc : bricks au thon</i> • Coquillettes et haricots verts à l'ail • Ananas* rôti au miel • Pain Blanc	Salade de carottes à la coriandre • Pommes de terre rattes, fromage blanc ail et fines herbes et munster • Salade verte • Crumble aux pommes • Pain complet • 	Tranche de jambon blanc et beurre • <i>Sans porc : jambon de dinde</i> • Dos de lieu noir sur concassée de tomates • Riz Safrané • Raisin • 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