



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



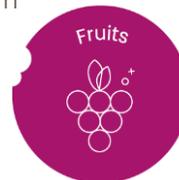
L'école des Légumes
Mussig



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

Menu de tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Bouchées à la reine • Pâtes et carottes au jus • Compote pommes pêches • Pain blanc	Emincé de bœuf • Blé et courgettes aux épices • Yaourt nature • Pain de Campagne	Escalopes de porc au romarin • <i>Sans porc : bricks au thon</i> • Coquillettes et haricots verts à l'ail • Compote pommes ananas* • Pain Blanc	Pommes de terre vapeur, fromage blanc ail et fines herbes et munster • Carottes vapeur • Compote pommes abricots • Pain complet • 	Dos de lieu noir • Riz Safrané et concassée de tomates • Compote pommes cannelle • 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