



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 7 au 11 Octobre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte mêlée* • Chili végétarien • Riz • Comté* • Poires caramélisées sur lit de fromage blanc • Pain blanc 	Salade de soja* et crevettes • Emincé de bœuf au sésame • Spaghettis et aubergines* à la tomate • Yaourt aux cerises • Pain de campagne	Potimarron râpé à la créole • Cuisse de poulet marinée aux herbes de Provence • Purée de cerfeuil tubéreux • Munster • Ananas* • Pain Blanc	Salade de carottes à l'orange* • Tartiflette <i>Sans porc : Tartiflette sans lardon</i> • Salade verte • Pommes • Pain Complet	Jeunes pousses d'épinards* aux croûtons et fêta* • Dos d'églefin et sauce à l'ail • Macaronis et courgettes* à l'origan • Moelleux aux pépites de chocolat • 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