



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



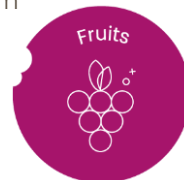
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



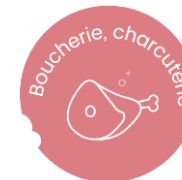
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menus du 7 au 11 Octobre 2024 Menus des tous petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Chili végétarien • Riz • Comté* • Compote de pommes poires • Pain blanc 	Emincé de bœuf • Spaghettis et aubergines* à la tomate • Yaourt nature • Pain de campagne	Emincé de poulet marinée aux herbes de Provence • Purée de cerfeuil tubéreux • Munster • * Compote pomme ananas* • Pain Blanc	Tartiflette • Carottes au jus • Compote pommes • Pain Complet	Dos d'églefin et jus à l'ail • Macaronis et courgettes* à l'origan • Mimolette* • * Compote pommes et abricots secs* • 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