



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



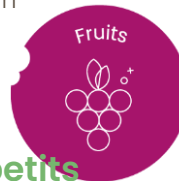
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



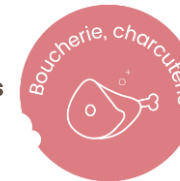
Volaille
Koerckel
Boersch



Vergers Tempé
Heidolsheim




Boulangerie
Biechel Frères
Hilsenheim



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 14 au 18 octobre 2024 - Menu des tout-petits
SEMAINE DU GOUT : Le pain dans tous ses états !

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hachis parmentier et carottes vapeur • Compote Pommes Kiwis* • Pain aux céréales	Emincé de Poulet • Riz pilaf et légumes au curry • Yaourt nature • Pain à l'épeautre	Filet d'églefin en croûte d'herbes fraîches • Semoule et brocolis • Brie* • Compote Pommes bananes* • Pain complet	Pennes sauce aux fromages • Tomme grise* • Compote Pommes poires • Pain de seigle • 	Palette fumée sauce au pain torréfié • <i>Sans porc : Omelette à la ciboulette</i> • Pommes de terre sautées et choux rouges aux pommes • Compote multi-fruits* • Pain au Maïs

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, le blé, le boulgour, le quinoa, 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.