



Nos partenaires :



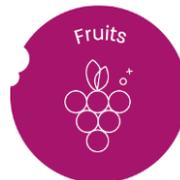
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 18 au 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> Céleris et carottes en vinaigrette • Emincé de bœuf aux oignons • Semoule aux épices et gratin de chou fleur • Bananes* • Pain blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes • Kneptiflette au reblochon* • Salade verte* • Cake au yaourt et citron • Pain de campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Endives aux noix • Rôti de porc au caramel <i>Sans porc : omelette au fromage</i> • Purée de potirons • Crème au praliné • Pain blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Pâté en croûte <i>Sans porc : Pâté de volaille</i> • Filet de colin, sauce aux fines herbes et julienne de légumes • Riz • Comté* • Kiwis* • Pain complet 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de mâche* aux croûtons • Escalope de poulet grillée au jus • Tortis et chou vert braisé • Yaourt aux myrtilles • 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