



Nos partenaires :



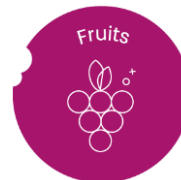
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



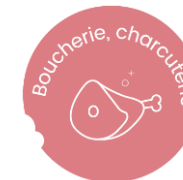
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 9 au 13 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de carottes à l'orange* • Emincé de porc à la crème <i>Sans porc : Poulet à la crème</i> • Polenta crémeuse et panais persillés • Flan aux œufs • Pain blanc	Salade de choux rouges • Omelette à la ciboulette • Pennes et sauce à la crème de potiron • Fromage frais nature • Crumble pommes poires • Pain de campagne 	Betteraves* et emmental* • Boulettes de bœuf gratinées et sauce champignons • Purée de Pommes de terre • Bananes* caramélisées aux amandes • Pain Blanc	Velouté de potimarrons et croûtons • Bouchées de poisson à l'aneth et carottes et blanc de poireaux • Riz* • Tomme nature • Kiwi* • Pain complet	Salade d'endives au miel • Rôti de dinde au jus • Rigatonis et céleris braisés au curry • Fromage blanc sucré et spéculos • 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 œufs 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