



Nos partenaires :



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



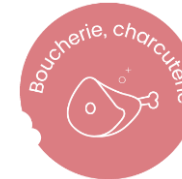
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 9 au 13 Décembre 2024

Menu des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de porc au bouillon</p> <p><i>Sans porc : Poulet au bouillon</i></p> <p>Polenta crémeuse et panais persillés</p> <p>Compote de pommes multi-fruits</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Omelette à la ciboulette *</p> <p>Pennes et potirons au jus</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Compote pommes poires</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Boulettes de bœuf gratinées</p> <p>Purée de Pommes de terre et chou vert braisé</p> <p>Compote pommes bananes*</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Velouté de potimarrons</p> <p>Bouchées de poisson à l'aneth</p> <p>Riz</p> <p>Compote de pommes kiwis*</p> <p>Pain complet</p>	<p>Rôti de dinde au jus</p> <p>Rigatonis et céleris vapeur</p> <p>Fromage blanc nature et compote de pommes</p> <p>Pain Blanc</p>



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