



Nos partenaires :



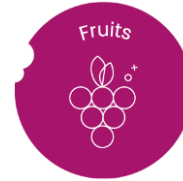
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



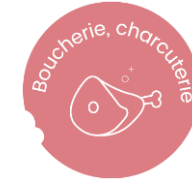
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 23 au 27 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes • Merguez • Semoule et potimarrons sautés • Fromage blanc à la cassonade • Pain blanc	Salade verte, maïs* et emmental • Poulet rôti au jus • Purée de carottes et pommes de terre • Orange* • Pain de campagne	Férialé Noël	Férialé St Etienne	Betterave rouge vinaigrette • Lentilles vertes • Gratin de légumes • Camembert* • Liégeois vanille caramel • 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