



Nos partenaires :



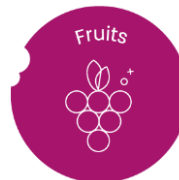
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



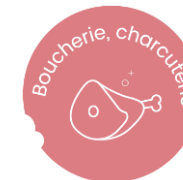
**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 23 au 27 Décembre 2024

### Menu des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes • Jambon blanc • Semoule et potimarrons sautés • Fromage blanc nature • Pain blanc	Poulet rôti au jus • Purée de carottes et pommes de terre • Compote de pommes Orange* • Pain de campagne	<b>Férié Noël</b>	<b>Férié St Etienne</b>	Lentilles vertes au bouillon • Gratin de légumes • Camembert* • Compote de pommes • 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