



Nos partenaires :



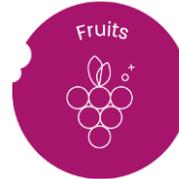
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



**Volailles Koerke**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 13 au 17 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou chinois* • Sauté de dinde sauce au comté* • Macaronis et carottes à l'ail • Banane* • Pain blanc	Salade verte* et dés de fêta* • Escalope de porc au jus infusé au romarin <i>Sans porc : filet de lieu à la crème</i> • Purée de pommes de terre et choux fleurs* • Compote de pommes et poires* • Pain de campagne	Salade de cervelas et laitue* • Dos de lieu à l'huile d'olive et aneth • Lentilles et butternut braisé • Yaourt au citron • Pain Blanc	Velouté de potimarron • Bœuf haché à l'oriental • Semoule • Saint nectaire* • Clémentines* • Pain complet	Céleris râpés au citron* • Tarte aux 3 fromages • Salade verte* • Crème dessert praliné 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 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