



Nos partenaires :



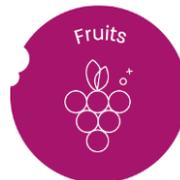
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 13 au 17 Janvier 2025 Menu des tous petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Sauté de dinde au jus • Macaronis et carottes vapeur • Comté* * Compote pommes bananes* • Pain blanc	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 pommes poires • Pain de campagne	Dos de lieu à l'huile d'olive et aneth • Lentilles et butternut au jus • Yaourt nature • Pain Blanc	Velouté de potimarron • Bœuf haché à l'oriental • Semoule et céleris raves • Saint nectaire* * Compote pommes agrumes* • Pain complet	Farfalles aux 3 fromages • Carottes au jus • Compote pommes cannelle • 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