



Nos partenaires :



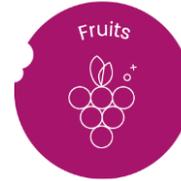
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 20 au 24 Janvier 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Mesclun* et croutons</p> <p>•</p> <p>Emincé de porc au cidre et pommes</p> <p><i>Sans porc : Emincé de poulet au cidre</i></p> <p>•</p> <p>Riz au curry doux et potimarron au beurre</p> <p>•</p> <p>Panna cotta vanille et sauce caramel</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Soupe à l'oignon et herbes fraîches</p> <p>•</p> <p>Escalope de poulet panée, sauce tartare</p> <p>•</p> <p>Semoule et céleris rave à la crème</p> <p>•</p> <p>Pomme</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Salade de betteraves chèvre* et noix</p> <p>•</p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>•</p> <p>Boulgour et choux rouges confits</p> <p>•</p> <p>Banane*</p> <p>•</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Salade de chou blanc</p> <p>•</p> <p>Knepfles et sauce aux petits légumes</p> <p>•</p> <p>Emmental râpé*</p> <p>•</p> <p>Compotée de poires* sur lit de fromage blanc</p> <p>•</p> <p>Pain Complet</p>	<p>Repas USA</p> <p>Salade de maïs* et haricots rouges</p> <p>•</p> <p>Parmentier de bœuf sauce au barbecue</p> <p>•</p> <p>Salade verte*</p> <p>•</p> <p>Brownies aux noix de pécan</p> <p>•</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