



Nos partenaires :



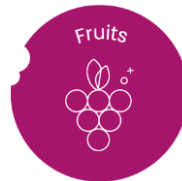
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



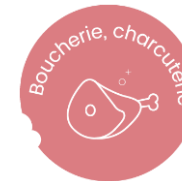
**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 20 au 24 Janvier 2025 Menus des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de porc au jus</p> <p><i>Sans porc : Emincé de poulet au jus</i></p> <p>Riz au curry doux et potimarron vapeur</p> <p>Compote de pommes</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Escalope de poulet au bouillon</p> <p>Semoule et céleris rave à la crème</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Pain de campagne</p>	<p>Rôti de veau au jus</p> <p>Boulgour et choux rouges confits</p> <p>Compotes pommes bananes*</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Knepfles</p> <p>Poireaux vapeur</p> <p>Emmental*</p> <p>Compote pommes mangues*</p> <p>Pain complet</p>	<p>Parmentier de bœuf</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Compote pommes poires</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