



Nos partenaires :



**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



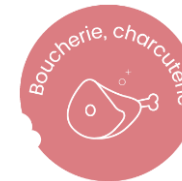
**Volailles Siebert**  
Ergersheim



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 10 au 14 février 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Soupe de légumes • Gratin de coquillettes à la béchamel • Jeunes pousses d'épinards* • Edam* * Bananes* • Pain blanc	Endives au comté* • Escalope de dinde à la moutarde • Riz et choux de Bruxelles* • Moelleux noisettes et amandes • Pain de campagne	Céleri vinaigrette • Dos de Lieu noir pané sauce mayonnaise • Pommes sautées et tombée de poireaux • Yaourt à la vanille • Pain Blanc	Tapenade d'olives vertes et toast • Emincé de bœuf aux oignons et céleri branche • Pâtes fusilli • Pont l'évêque* • Ananas* • Pain Complet	Carottes râpées aux zestes d'agrumes* • Merguez grillées et jus corsé • Boulgour aux épices et légumes d'hiver • Crème au chocolat • 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