



Nos partenaires :



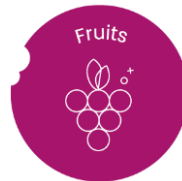
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



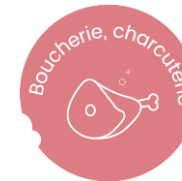
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 31 mars au 4 avril 2025
Menu des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Escalope de poulet au lait de coco *</p> <p>Macaronis et chou chou braisé *</p> <p>Compote de pomme agrumes* *</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Bibelakas et pommes de terres vapeur</p> <p>•</p> <p>Céleri au bouillon</p> <p>•</p> <p>Compote pommes kiwis*</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p> 	<p>Dos de julienne sauce mornay</p> <p>•</p> <p>Pâtes tortis et carottes persillées</p> <p>•</p> <p>Tomme grise</p> <p>•</p> <p>Compote de pommes</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Rôti de dinde à la crème</p> <p>•</p> <p>Semoule et chou blanc braisé</p> <p>•</p> <p>Compote de pommes à la vanille</p> <p>•</p> <p>Pain complet</p>	<p><u>Voyage au Mexique</u></p> <p>Viande de bœuf haché au jus *</p> <p>Pomme vapeur et haricots rouges</p> <p>•</p> <p>compote de pommes et yaourt</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