



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



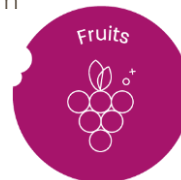
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



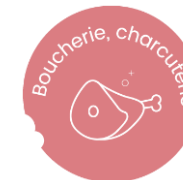
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 18 au 22 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade grecque Gratin de pâtes au jambon Sans porc : Gratin de pâtes au jambon de poulet Salade verte Yaourt à la framboise Pain blanc	Salade mélangée aux croutons Curry de légumes et pois chiches, Riz à l'indienne Comté Crème dessert vanille* Pain de campagne 	Melons* Omelette au fromage Pommes de terre au four Et sauce provençale Abricots* Pain blanc	Céleri au fromage blanc et moutarde Poulet mijoté aux fines herbes Boulgour et carottes persillées Compote pommes nectarines* Pain complet	Repas Froid Mousse de volaille Saumon rôti aux épices et mayonnaise Crudités Tarte au fromage blanc 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, le blé, le boulgour, le quinoa, 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.