



Nos partenaires :



Ferme Schnaebela
Baldenheim



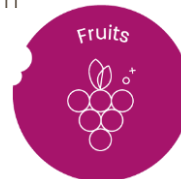
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



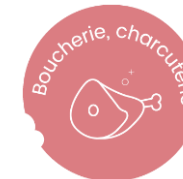
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 1er au 5 Aout 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves* à l'échalote • Dos de cabillaud au court bouillon • Epinards béchamel • Riz • Compote Pommes Abricots* • Pain blanc	Radis blancs râpés au miel • Spaghetti sauce provençale • Tomme cendrée • Cake marbré • Pain de campagne 	Repas froid Rôti de bœuf tranché • Salade de pommes de terre et crudités • Munster • Pastèques* • Pain blanc	Tomates au vinaigre balsamique • Curry de poulet au lait de coco et petits légumes • Semoule • Yaourt nature sucré • Pain complet	Haricots verts en salade • Escalopes de porc à la moutarde à l'ancienne <i>Sans porc : Escalopes de poulet</i> • Pommes de terre vapeur et quartiers d'aubergines* grillés • Buche de Chèvre* • Nectarines* • 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.