



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



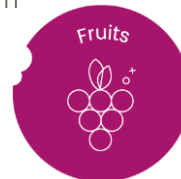
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



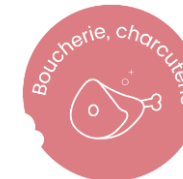
Volailles Koerker
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 25 au 29 juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au persil • Rôti de porc au jus • <i>Sans porc : Escalope de dinde au jus</i> • Boulgour et courgettes • Fromage blanc au granola • Pain blanc	Concombres à l'emmental • Dos de lieu à la basquaise • Riz • Salade de fruits • Pain de campagne	Emincé de poivrons* marinés • Poulet laqué rôti • Pommes de terre sautées et tomates au four • Tomme aux herbes • Pêche* • Pain blanc	Repas froid • Soupe de melon* basilic • Salade pâtes estivale • Brie* • Mousse au chocolat • Pain complet • 	Salade verte et mozzarella* • Bœuf aux noix de cajou et cèleri • Semoule • Prunes* • 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.