



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Verger
Tempé
Heidolsheim



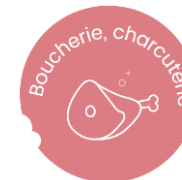
Ferme Goetz
Mussig



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Volailles
Koerkel
Boersch



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 26 au 30 juillet 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées au persil • Rôti de porc au jus • Sans porc : Escalope de dinde au jus • Boulgour et courgettes gratinées • Fromage blanc au granola • Pain blanc	Concombres au citron et aneth • 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	Salade verte et mozzarella • Bœuf aux noix de cajou et cèleri • Quinoa • Mousse au chocolat • Pain complet	Repas froid • Soupe de melon* basilic • Salade pâtes estivale • Brie • 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.



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



L'école des
Légumes
Mussig



Verger
Tempé
Heidolsheim



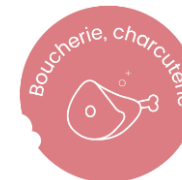
Ferme Goetz
Mussig



Boulangerie
Biechel
Hilsenheim



Volailles
Koerkel
Boersch



Les Secrets du
Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 26 au 30 juillet 2021 Menus des tout petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Rôti de porc au jus Sans porc : Escalope de dinde au jus Boulgour et courgettes gratinées Fromage blanc nature Pain blanc	Dos de lieu à la basquaise Riz Fromage de chèvre Compote multi-fruits Pain de campagne	Emincé de Poulet laqué Pommes de terre sautées et tomates au four Comté* Compote Pommes Pêches* Pain blanc	Bœuf au cèleri Quinoa Mozzarella Compote de Pommes Pain complet	Repas froid Soupe de melon* basilic Salade pâtes estivale Brie Compote Pommes 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.