



Nos partenaires :



Ferme Schnaebels
Baldenheim



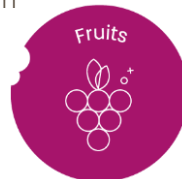
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



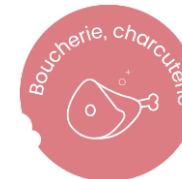
Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 2 au 6 Aout 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves* à l'échalotte • Dos de cabillaud au fenouil crémé • Riz • Emmental* • Compote Pommes Abricots* • Pain blanc	Radis blanc râpés au miel • Spaghetti sauce provençale • Tomme cendrée • Cake marbré • Pain de campagne • 	Repas froid • Salade de bœuf, façon pot au feu • 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 • Pain complet	Haricots verts en salade • Escalopes de porc à la moutarde à l'ancienne • Sans porc : Escalopes de poulet • 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.



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



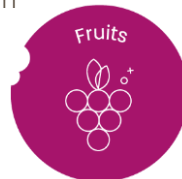
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



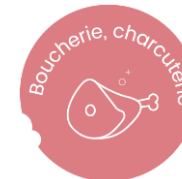
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 2 au 6 Aout 2021 Menus des tout-petits

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Dos de cabillaud au fenouil crémé • Riz • Emmental* • Compote Pommes Abricots* • Pain blanc	Spaghetti sauce provençale • Comté • Compote Pommes Framboises • Pain de campagne 	Repas froid Salade de bœuf, façon pot au feu • Salade de pommes de terre et cuites • Fromage frais • Soupe de Pastèques* • Pain blanc	Curry de poulet au lait de coco et petits légumes • Semoule • Yaourt nature • Pain complet	Escalopes de porc à la moutarde à l'ancienne Sans porc : Escalopes de poulet • Pommes de terre vapeur et quartiers d'aubergines* grillés • Buche de Chèvre* • Compote Pommes 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.