



Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



Jérôme Meyer
Colmar



La Pommeraie
Sigolsheim



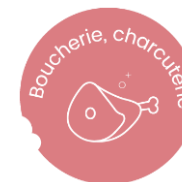
Ferme de Sandrine
Osenbach



Boulangerie Bizkot
Colmar



Bruno Siebert
Ergersheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 25 au 29 octobre 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Menu USA</p> <p>Salade américaine : Maïs*, avocats*</p> <p>•</p> <p>Nuggets de poulet aux pétales de céréales</p> <p>•</p> <p>Pommes sautées et salade verte</p> <p>•</p> <p>Brownies</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Salade de radis blancs aux fines herbes</p> <p>•</p> <p>Dos de julienne à la coriandre</p> <p>•</p> <p>riz et potimarron au beurre</p> <p>•</p> <p>Fromage blanc à la cassonade</p> <p>•</p> <p>Pain Blanc</p>	<p>Velouté de chou fleurs</p> <p>•</p> <p>Tarte aux légumes et chèvre*</p> <p>•</p> <p>Tomme catalane</p> <p>•</p> <p>Salade de fruits</p> <p>•</p> <p>Pain Complet</p>	<p>Œufs durs vinaigrette</p> <p>•</p> <p>Roti de porc aux champignons*</p> <p><i>Sans porc : dos de lieu aux champignons</i></p> <p>•</p> <p>Pennes et carottes vichy</p> <p>•</p> <p>Camembert*</p> <p>•</p> <p>Ananas*</p> <p>•</p> <p>Pain blanc</p>	<p>Choux rouges râpés mimolette*</p> <p>•</p> <p>Haché de bœuf aux légumes et épices</p> <p>•</p> <p>Boulgour</p> <p>•</p> <p>Pommes rôties et chantilly</p> <p>•</p> <p>Pain de campagne</p>



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.