



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



Jérôme Meyer
Colmar



Pom d'Alsace
Bennwihr



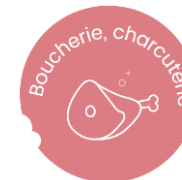
Ferme de Sandrine
Osenbach



Boulangerie Bizkot
Colmar



Bruno Siebert
Ergersheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 26 septembre au 30 septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Choux blancs râpés • Pennas sauce aux légumes et emmental* • Chèvre* • Pommes • Pain blanc	Tomates émincées et basilic • Mijoté de porc au curry <i>Sans porc : Mijoté de poisson</i> • Riz et navets jaunes • Munster • Ananas* rôtis • Pain blanc	Duo brocolis et choux fleurs • Dos de cabillaud aux baies roses • Lentilles aux petits légumes • Emmental* • Fromage blanc à la crème de marron • Pain Blanc	Radis blanc au raifort et persil • Rôti de bœuf sauce au poivre • Pommes de terre sautées et choux de Bruxelles • Camembert* • Far breton aux pruneaux* • Pain Complet	Concombres à l'aneth et fromage blanc • Emincé de poulet aux champignons* • Farfalles et carottes persillées • Salade de fruits • 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.