



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



Jérôme Meyer
Colmar



La Pommeraie
Sigolsheim



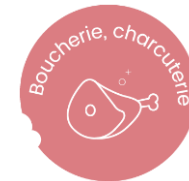
Ferme de Sandrine
Osenbach



Boulangerie Bizkot
Colmar




Bruno Siebert
Ergersheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 3 au 7 octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées à l'orange*	Salade verte vinaigrette	Salade Alsacienne	Céleri rémoulade	Toast et thon en tartinade
•	•	•	•	•
Emincé de bœuf bourguignon	Choucroute aux 2 viandes	Escalope de veau au jus	Mijoté de légumes	Dos de julienne à l'indienne
•	<i>Sans porc : Choucroute de poisson</i>	•	•	•
Riz pilaf et julienne de légumes	•	Quinoa et brocolis	Semoule	Purée de pommes de terre et potimarrons
•	Choux et pommes de terre vapeur	•	•	•
Mascarpone au chocolat et biscuit cuillère	•	Poire au sirop	Tommette d'Alsace	Emmental*
•	Yaourt nature et coco râpé*	•	•	•
Pain blanc	Pain de campagne	Pain Blanc	Banane*	Compote multi-fruits
			•	•
			Pain complet	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.