



Nos partenaires :



Ferme Schnaebele
Baldenheim



Jérôme Meyer
Colmar



Pom d'Alsace
Bennwihr



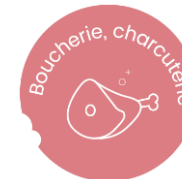
Ferme de Sandrine
Osenbach



Boulangerie Bizkot
Colmar



Bruno Siebert
Ergersheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 23 au 27 janvier 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de carottes • Dos de lieu mariné aux câpres* • Pommes de terre vapeur aux herbes et choux de Bruxelles* • Coulomier* • Compote pommes bananes* • Pain de campagne	Céleri rémoulade • Wok de penne sautées façon asiatique et julienne de légumes • Tomme de Savoie* • Crumble aux poires* • Pain complet • 	Mâches et croutons vinaigrette • Rôti de veau à la crème S/V Tarte végétarienne • Boulgour et choux rouges confits • Fromage blanc au coulis de caramel beurre salé • Pain Blanc	<u>Journée USA</u> Salade de maïs* et haricots rouges* • Parmentier de bœuf sauce barbecue • Cheddar* • Brownies aux noix de pécan • Pain blanc	Betteraves* au chèvre* et noix • Sauté de porc au cidre et pommes • <i>Sans porc : Dos d'églefin aux aïelles*</i> • Riz et carottes persillées • Ananas* • 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.