



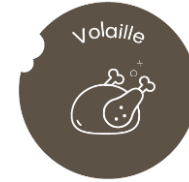
Nos partenaires :



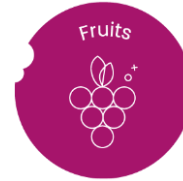
Jérôme Meyer
Colmar



Ferme de Sandrine
Osenbach



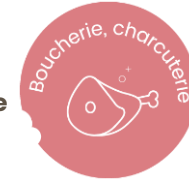
Bruno Siebert
Ergersheim



Pom d'Alsace
Benwihr



Boulangerie Aux Délices de Sausheim
Sausheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 29 mai 2 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
LUNDI DE PENTECÔTE	<ul style="list-style-type: none"> Tomates vinaigrette • Emincé de bœuf au paprika • Torsades et courgettes poêlées • Barkass • Compote de pommes fraises • Pain de campagne 	<ul style="list-style-type: none"> Salade de quinoa composée • Dos de colin sauce vierge • Purée de pommes de terre et épinards • Pana cotta coco mangue • Pain Blanc 	<ul style="list-style-type: none"> Courgettes râpées au basilic • Mijoté de légumes en tajine • Semoule aux raisins* • Tomme catalane* • Moelleux à la cerise • Pain complet 	<ul style="list-style-type: none"> Choux blancs à la mimolette • Poulet rôti • Pommes de terre sautées et carottes à la crème • Crème aux œufs au caramel • 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, les œufs 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