



Nos partenaires :



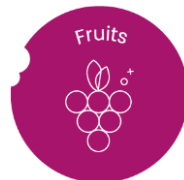
Jérôme Meyer
Colmar



Ferme de Sandrine
Osenbach



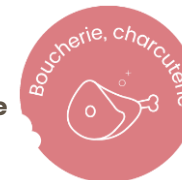
Bruno Siebert
Ergersheim



Pom d'Alsace
Benwihr




Boulangerie Aux Délices de Sausheim
Sausheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 5 au 9 juin 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mousse de foie de volaille • Emincé de veau aux olives • Boulgour et fenouil à la provençale * Saint Nectaire* • Salade de fruits • Pain blanc	Carottes râpées gingembre et citron • Salade de pâtes composée et mozzarella • Munster • Banane* sauce chocolat • Pain de campagne 	Macédoine de légumes • Risotto de saumon aux petits légumes • Fraises • Pain Blanc	Salade de radis rouges vinaigrette • Merguez et poulet grillés • Salade de taboulé, betteraves et concombres • Yaourt et muesli • Pain de complet	<u>Journée Espagnole</u> Gaspacho de tomates • Poulet au chorizo Sans porc: sans chorizo • Riz jaune et tian de légumes • Tomme catalane* • Crème catalane • 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 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