



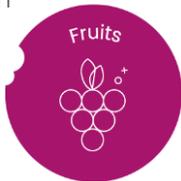
Nos partenaires :



Ferme Schnaebelle
Baldenheim



Jérôme Meyer
Colmar



Pom d'Alsace
Bennwihr



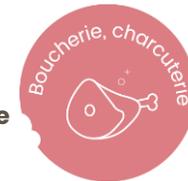
Ferme de Sandrine
Osenbach



Boulangerie Aux Délices de Sausheim
Sausheim



Volaille Meyer
Brumath



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 30 janvier au 3 février 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade composée (carottes, soja, coriandre,) • Rôti de porc à la moutarde <i>Sans porc : Escalope de dinde</i> • Riz au curcuma et navets au miel • Ananas* • Pain Blanc	Salade coleslaw • Emincé de bœuf stroganoff • Pommes de terre sautées et poireaux à la crème • Yaourt aux myrtilles • Pain de campagne	Céleris râpés et emmental* • Saumon aux petits légumes marinés • Pavés de semoule grillés • Salade de fruits • Pain Blanc	Chandeleur Soupe de légumes • Spaghettis sauce aux trois fromages • Salade verte • Crêpes de la chandeleur • Pain complet 	Salade de radis blanc au yaourt • Emincé de poulet au citron • Purée pommes de terre et carottes • Compote de pommes poires* • 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.