



Nos partenaires :



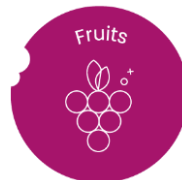
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



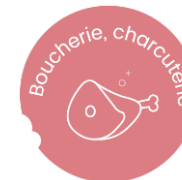
Volailles Siebert
Ergersheim



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 29 janvier au 2 février 2024

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