



Nos partenaires :



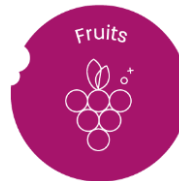
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



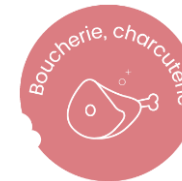
Volailles Koerkel
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim




Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 18 au 22 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade chinoise • Rôti de dinde sauce au comté* • Macaronis et duo carottes brocolis* • Compote de pommes • Pain blanc	Salade verte • Escalope de porc au jus infusé au romarin • <i>Sans porc : filet de lieu à la crème</i> • Ecrasé de pommes de terre et poireaux • Tomme aux herbes • Bananes* • Pain de campagne	Salade de gruyère* et cervelas • Dos de dorade à l'huile d'olive et aneth • Lentilles à la crème et butternut • Yaourt aux fruits • Pain Blanc	Velouté de potimarron • Bœuf haché au curry et légumes à l'oriental • Semoule • Munster • Clémentines* • Pain Complet	Carottes, céleris et choux rouges râpés • Tarte aux fromages • Salade verte • Verrines aux pommes caramélisées, fromage blanc et spéculos. • 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