



Nos partenaires :



L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



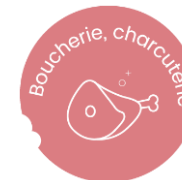
Volailles Koerker
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 25 au 29 Janvier 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de betteraves*, chèvre* et noix* • Sauté de porc au cidre et pommes <i>Sans porc : Escalope de dinde aux pommes</i> • Farfalles, petits pois* et carottes • Pommes • Pain blanc	Soupe à l'oignon • Escalope de Poulet panée, sauce tartare • Riz, duo de céleris rave et branche • Compotes Pommes et Bananes* • Pain de campagne	Mousse de foie volaille • Rôti de veau aux champignons* • Boulgour et choux rouges confits • Comté* • Yaourt nature • Pain Blanc	<u>Journée USA</u> Salade de Maïs* et haricots rouges* • Parmentier de bœuf sauce au barbecue • Salade verte* • Brownies aux noix de pécan* • Pain Complet	Salade verte* composée • Wok de penne sautées façon asiatique et Julienne de légumes • Brie* • Fromage blanc au coulis de 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, 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