



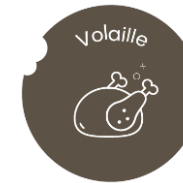
Nos partenaires :



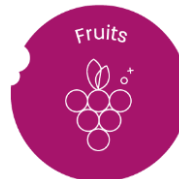
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



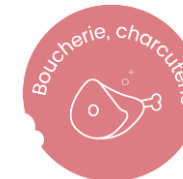
**Volailles Koerke**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim



**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



**Les Secrets du Val d'Argent**  
Scherwiller

## Menu du 26 au 30 avril 2021

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de jeunes pousses* • Bibeleskaes et pommes de terres • Munster • Pommes • Pain de campagne	Carottes râpées vinaigrette • Salade de pâtes au thon (tomates séchées, basilic, parmesan, olives, maïs, mozzarella, roquettes) • Yaourt fraises • Pain de campagne	Radis roses* et beurre • Dos de lieu, marinade à l'huile d'olive et basilic • Risotto de petit épeautre à la crème de parmesan • Endives braisées • Compote pommes pruneaux • Pain Blanc	Fenouil à la grecque • Bœuf aux carottes • Pâtes spaëtzles • Tomme de l'illwald • Bananes* • Pain Complet	<b><u>Voyage à l'île de la réunion</u></b> Achard de légumes au gingembre • Rougail saucisses et chou chou • Lentilles au curry • Gâteau de patates douces • 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