



Nos partenaires :



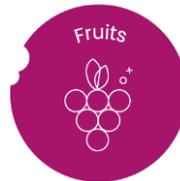
L'école des Légumes
Mussig



Ferme Goetz
Mussig



Volailles Koerke
Boersch



Verger Tempé
Heidolsheim



Boulangerie Biechel
Hilsenheim



Les Secrets du Val d'Argent
Scherwiller

Menu du 29 Aout au 2 Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc émincé • Lasagnes aux légumes • Salade verte • Tomme cendrée • Mirabelles • Pain blanc 	Betteraves* aux pommes • Rôti de bœuf à la provençale • Semoule et ratatouille • Fromage de chèvre* • Compote pommes pêches* • Pain de Campagne	Melon • Mijoté de porc à l'ancienne • <i>Sans porc : Escalope de dinde à l'ancienne</i> • Riz et fondue de céleris • Tarte aux quetsches • Pain Blanc	Salade verte composée • Spaghettis bolognaise • Emmental râpé* • Fromage blanc au coulis de myrtilles • Pain Complet	Carottes vinaigrette • Filet de lieu noir à l'aneth • Pommes de terre sautées et poêlée de courgettes • Munster • Pastèque* • 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