



Nos partenaires :



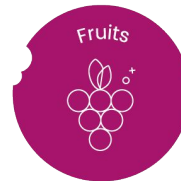
**L'école des Légumes**  
Mussig



**Ferme Goetz**  
Mussig



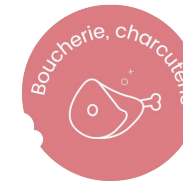
**Volailles Koerkel**  
Boersch



**Verger Tempé**  
Heidolsheim




**Boulangerie Biechel**  
Hilsenheim



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

## Menu du 3 Août au 7 Août 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées au citron*</li> <li>•</li> <li>Dos de Cabillaud à la persillade</li> <li>•</li> <li>Riz et aubergines à la tomate</li> <li>•</li> <li>Compote de pommes abricots</li> <li>•</li> <li>Pain blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis blancs au miel</li> <li>•</li> <li>Spaghettis à la sauce provençale et gruyère</li> <li>•</li> <li>Tomme aux herbes</li> <li>•</li> <li>Cake au chocolat</li> <li>•</li> <li>Pain de campagne</li> </ul> 	<p><b><u>Repas froid</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de boeuf aux cornichons et échalotes</li> <li>•</li> <li>Salade de pommes de terre et crudités</li> <li>•</li> <li>Munster</li> <li>•</li> <li>Pastèque*</li> <li>•</li> <li>Pain Blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tomates au vinaigre balsamique</li> <li>•</li> <li>Cuisse de poulet au curry</li> <li>•</li> <li>Quinoa et poêlée de légumes</li> <li>•</li> <li>Yaourt nature</li> <li>•</li> <li>Pain Complet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concombre au fromage blanc et aneth</li> <li>•</li> <li>Escalope de porc à la moutarde</li> <li>•</li> <li><i>S/porc : Escalope de poulet à la moutarde</i></li> <li>•</li> <li>Pommes de terre vapeur et haricots verts à l'ail</li> <li>•</li> <li>Fraises</li> <li>•</li> <li>Pain blanc</li> </ul>

### 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, la farine 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 de l'Emmental.